



MEREGALLI FRANCE

CLEOPATRA AMARONE ORO – JACOPO POLI

La prestigieuse distillerie Poli est un domaine artisanal né en 1898 à Schiavon, près de Bassano del Grappa, au cœur de la région qui a vu naître l'eau-de-vie : la Vénétie. C'est l'histoire de la famille Poli, de sa passion pour la Grappa (le marc) et la distillation de haute tradition en général. C'est la recherche constante des arômes du fruit, de l'équilibre et de la finesse. La présentation dans d'élégants flacons vient sceller cette philosophie. Jacopo Poli distille en chaudières en cuivre des matières fraîches dans la plus grande tradition et est considéré comme l'un des meilleurs professionnels et artisans dans les marcs italiens, voir du monde.



Cleopatra est une ligne de Grappa d'une extrême finesse qui révèle un distillat rare obtenu avec Crysopea, le plus innovant des alambics à bain-marie sous vide d'air. Mis au point par Jacopo Poli sur les plans d'un alambic de la célèbre alchimiste Cleopatra du IVème siècle, le Crysopea (en français « Chrysopée ») représente une grande évolution dans l'art de la distillation.



RÉGION : Vénétie

COMPOSANTS PRINCIPAUX : Marcs de Corvina, de Rondinella et de Molinara passerillées utilisés pour l'élaboration de l'Amarone della Valpolicella.

CARACTÉRISTIQUES : Méthode artisanale avec l'innovant Crysopea, alambic en cuivre composé de chaudières fonctionnant en cycle discontinu. La Cleopatra est ensuite conservée dans des caves souterraines de la distillerie en petits fûts de chêne français pendant 11 mois environ.

COULEUR : Magnifique couleur or.

ARÔME : Bouquet de fruits secs, d'épices douces, de vanille et cacao finement fondus dans les notes de bois légèrement toasté.

GOÛT : Bouche tendre, sincère et intense, à la finale élégante délicatement parfumée de cerise.

CONSERVATION ET CONSOMMATION : Servir frais entre 10 et 15°C dans un verre tulipe. Tenir à l'écart de la lumière dans un lieu frais et sec.

TAUX D'ALCOOL : 40%