



GRAPPA GRAN RESERVA

Distillerie Aquileia

La Centenara 46°

La grappa Centenara est produite dans la région d'Aquilée, en Frioul-Vénétie Julienne, au Nord-Est de l'Italie.

Elle effectue la moitié de son vieillissement en fûts de chêne français usagés, et les 50% restants en foudre de chêne de Slovénie, vieux de plusieurs décennies et d'une capacité de 2700 litres.

Les cépages qui interviennent dans la composition de cette grappa sont des raisins blancs : Traminer, Riesling, Sauvignon et Malvasia.

Cette Grappa a une personnalité exceptionnelle.

Couleur : ambre cuivrée

Nez : Très fin et précis sur le pruneau, le noyau de cerise, la noix et l'abricot séché. L'alcool est en retrait et le bouquet extraordinairement envoutant.

Bouche : L'attaque est puissante et généreuse. C'est avec un registre de fruits (pruneaux, figes...) et de fleurs séchées que la bouche dévoile une grande complexité. Sa texture fine lui confère une élégance remarquable avec une douceur d'agrumes confits et de noisette toastée.

Finale : Longue et précise, l'aromatique est plus acidulée, toujours intense et équilibrée. Un ravissement !



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com