



## CACCIAPRAT DIES

### Vermouth Blanc

Élégant avec une délicate finale amère. Le Cacciaprat Dies est fabriqué à partir de raisins de Grenache blanc provenant de vignobles de plus de 90 ans et cultivés selon des méthodes biologiques. Les vignes sont situées au cœur du Priorat et appartiennent à la même famille depuis trois générations.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Cuivré lumineux aux reflets jaune d'or reluisants

##### **Aroma**

Floral, accompagné d'une belle touche d'agrumes parfaitement équilibrée

##### **Taste**

Sec aux douces touches florales et aux notes d'agrumes intenses. Ce vermouth se marie bien avec le foie gras, le stilton ou le roquefort.

##### **Finish**

Délicat, légèrement amère et finale fine.

Ce vin est infusé de plantes pendant un cycle de pleine lune (28 jours) et vieilli pendant 24 mois dans des barriques en chêne français. Aucun colorant ni caramel n'est ajouté.