LEBLON CACHAÇA DO BRASIL 40° 70CL



70cl

Fabricant
Leblon

Titre alcoométrique
40 %

Processus de fabrication
Après la récolte de la canne à sucre dans l'Etat du Minas Gerais, elle est pressée directement et fermentée avec ses propres cultures de levure. Le 'vin' qui en résulte est ensuite distillé une fois en alambic. Le distillat est affiné pendant 3 à 6 mois dans de vieux fûts de cognac importés de France. Après quoi, plusieurs barriques sont diluées et la cachaça est filtrée trois fois avant d'être mises en bouteilles.

39.90
(y compris la TVA)