



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

NOS CRÈMES DE FRUITS D'EXCEPTION

CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE 15°

Appellation :

IGP

Crème de Cassis de Bourgogne

Variétés :

Royal de Naples

Noir de Bourgogne

Comme pour nos vins l'exigence est la même : la recherche de l'authenticité. Celle des fruits, celle du terroir. Des crèmes 100% naturelles : des fruits, du sucre et de l'alcool.

Le cassis est un fruit rouge cultivé en France depuis le XVI^e siècle, et réputé pour ses vertus médicinales. Au XVIII^e siècle, on trouvait des cassissiers à l'extrémité des rangs de vignes de Bourgogne. Depuis 2015, la Crème de Cassis Trenel bénéficie de l'Indication Géographique Protégée qui garantit une production locale avec des fruits cultivés par des cassissiculteurs uniquement en Bourgogne.

Elaboration :

Macération dans de l'alcool neutre pendant au moins 6 à 8 semaines, pressurage lent, ajustement du degré avec de l'eau et du sucre, filtration et mise en bouteille.

Dégustation :

Robe : Pourpre profond, onctueuse et brillante avec de beaux reflets violacés. Il « colle au verre ».

Nez : Belle finesse autour du fruit, la pureté aromatique du cassis.

Bouche : Gourmande, équilibre parfait entre le sucre, l'acidité et l'alcool qui laisse toute sa place au fruit. Belle puissance aromatique alliant finesse, velouté et longueur en bouche

Service :

A déguster frais, sur glace pilée ou allongée d'eau gazeuse.

En cocktail, associé au Gin, à la Vodka ou à du Rhum blanc façon mojito ou Sour.

En cuisine, pour déglacer une viande comme un magret de canard, ou rafraîchir une sauce.

Ou encore en dessert sur une boule de glace ou en coulis sur un fromage blanc.



À conserver au réfrigérateur après ouverture