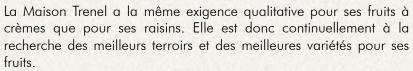


# NOS CRÈMES DE FRUITS D'EXCEPTION CRÈME DE GRIOTTE DE BOURGOGNE

Également disponible en 70cl



La griotte est une petite cerise de couleur rouge vif, à la chair rose, sucrée et acidulée. Elle est très appréciée dans la confection de pâtisserie et de confitures.

#### **Elaboration:**

A réception, les fruits sont triés et mis en cuve avec de l'alcool neutre pour une macération de 5 semaines. La préparation est ensuite pressée lentement et filtrée. On y ajoute du sucre et de l'eau, avant de mettre en bouteille.

### Dégustation:

Robe: rouge ambrée, translucide et brillante.

Nez : bouquet d'arômes, mêlant griotte, noyau de cerise, amaretto. Bouche : onctueuse, élégante et complexe. Elle garde une belle

fraîcheur, bel équilibre.

#### Service:

A déguster frais avec de la glace pilée.

## En cocktail:

#### Le Duc

- 20 ml de Crème de Griotte
- 40 ml de gin
- 20 ml de vermouth blanc

Verser les ingrédients avec des glaçons dans un shaker. Shaker et servir en retenant la glace dans un verre à Martini.

Décorer avec une rondelle de ciron vert.

**Avec un fromage :** Camembert rôti, filet de Crème de Griotte, feuille de sauge & amandes.

Avec un dessert : Accompagne merveilleusement les desserts au chocolat.

A conserver au réfrigérateur après ouverture



