



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

NOS CRÈMES DE FRUITS D'EXCEPTION

CRÈME DE GRIOTTE DE BOURGOGNE



Également disponible en 70cl

La Maison Trenel a la même exigence qualitative pour ses fruits à crèmes que pour ses raisins. Elle est donc continuellement à la recherche des meilleurs terroirs et des meilleures variétés pour ses fruits.

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

