



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

NOS CRÈMES DE FRUITS D'EXCEPTION

CRÈME DE MYRTILLE SAUVAGE



Également disponible en 70cl

Pour ses crèmes, la Maison Trenel sélectionne les meilleurs fruits des meilleurs terroirs.

Les myrtilles sauvages sont choisies pour leur authenticité et leur chair colorée et très parfumée.

Elles sont comme le cassis gorgées de vitamine C et d'antioxydants.

Elaboration :

Fabriquée selon la recette traditionnelle : à réception, les fruits sont triés et mis en cuve avec de l'alcool neutre pour une macération de cinq semaines. La préparation est ensuite pressée et filtrée. On y ajoute du sucre et de l'eau avant de mettre la Crème en bouteille.

Dégustation :

Robe : extrêmement foncée, qui teinte les parois du verre.

Nez : subtil de arômes de confiture de myrtille.

Bouche : souple et ample, elle restitue parfaitement ce goût si typique qui rappelle le fruit des bois. Sa structure tannique donne un bel équilibre à cette crème.

Service :

La Crème de Myrtille Sauvage sera très agréable en association avec un vin blanc frais ou un Crémant de Bourgogne,

En cocktail : Mélanger au verre

3cl de Gin

2cl de Citron jaune

1cl de sirop de sucre de canne

1cl de **Crème de Myrtille**

Décorez avec un quartier de citron jaune



A conserver au réfrigérateur après ouverture