



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

NOS CRÈMES DE FRUITS D'EXCEPTION

CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE



Disponible également en 70cl

Pour ses crèmes, la Maison Trenel sélectionne les meilleurs fruits des meilleurs terroirs. Ceux-ci sont macérés afin de garder leur plus pure expression aromatique.

La pêche de vigne est une pêche tardive, qui produit des fruits à la même période que la vigne. Elle présente une chair foncée, qui évoque la lie de vin.

Le pêcher est aussi un outil pour les viticulteurs : sensible aux attaques d'oïdium, il est parfois planté au milieu des vignes afin de détecter et combattre ces attaques au plus tôt.

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 : orangée, dorée et brillante.

Nez : très aromatique, sur la pêche.

Bouche : le fruit explose, puissant, riche et sans lourdeur. La pêche de vigne offre par ailleurs une saveur tannique qui lui est unique.

Service :

A déguster fraîche sur glace pilée.

En cocktail : Pêche Attitude

- 30 ml de Rhum blanc
- 30 ml de **Crème de Pêche de Vigne TRENEL**
- 50 ml de jus de goyave
- 30 ml de jus de banane

Préparation : Verser tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Shaker, filtrer et verser dans un verre tulipe.

En plat : Magret de canard, pêches rôties, déglacage à la **crème de Pêche**, jus sucré-salé.

En dessert : Pour sublimer une salade de fruits ou rehausser des fraises.

A conserver au réfrigérateur après ouverture.

