



# 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.*

