



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

NOS CRÈMES DE FRUITS D'EXCEPTION

SUPRA DE CASSIS DE BOURGOGNE 18°



Appellation :

IGP
Crème de Cassis de Bourgogne

Variétés :

Royal de Naples
Noir de Bourgogne

Comme pour nos vins l'exigence est la même : la recherche de l'authenticité. Celle des fruits, celle du terroir. Des crèmes 100% naturelles : des fruits, du sucre et de l'alcool.

La Crème de Cassis de Bourgogne Supra de Cassis Trenel doit sa qualité exceptionnelle à deux facteurs indispensables, la qualité des fruits et la typicité du terroir.

Les baies de cassis proviennent majoritairement des Hautes Côtes de Nuits, sur le hameau de Concoeur à moins de 2 km à l'Ouest de Vosne-Romanée. Les cassissiers sont plantés à une altitude comprise entre 300m et 400m, sur des sols argilo-calcaires peu productifs.

Elaboration :

Macération dans de l'alcool neutre pendant au moins 6 à 8 semaines, pressurage lent, ajustement du degré avec de l'eau et du sucre, filtration et mise en bouteille.

Dégustation :

Robe : Très jolie robe brillante, pourpre aux reflets violets.

Nez : Complexe et d'une très grande concentration. Une explosion d'arômes de cassis, de réglisse et de sous-bois.

Bouche : Après une attaque riche, on retrouve la vivacité du cassis qui donne un équilibre et une belle harmonie. La longueur se prolonge et laisse une sensation de douceur fascinante.

Service :

Pour vivre un moment fort en gourmandise et profiter pleinement de la pureté aromatique de cette crème de cassis, nous conseillons de la servir fraîche sur un lit de glace pilée.

En **cuisine**, elle viendra sublimer une sauce vigneronne, servie en accompagnement d'œufs en meurette ou d'un coq au vin.

Elle saura également apporter intensité et fraîcheur à vos **cocktails**, en mojito au cassis, avec du rhum blanc, du citron vert et de la menthe, allongée d'eau gazeuse ou de crémant.



À conserver au réfrigérateur après ouverture.