



format 70 cl

Crème de Myrtille Sauvage

18% vol.

La Crème de Myrtille Sauvage Trénel est fabriquée selon la recette traditionnelle : à la 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 la mettre en bouteille.

Pour ses crèmes, la Maison Trénel sélectionne les meilleurs fruits des meilleurs terroirs. Les myrtilles sauvages sont choisies pour leur authenticité et leur chair colorée et très parfumée.

Dégustation

La Crème de Myrtille Sauvage Trénel présente une robe extrêmement foncée, qui teinte les parois du verre comme la crème de cassis. Elle possède un nez subtil de confiture de myrtille.

Sa bouche est souple et ample. Elle restitue parfaitement ce goût si typique qui rappelle le fruit sauvage. Sa structure tannique donne un bel équilibre à cette crème.

Consommation et service

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

En cocktail, -trouver un cocktail-

Nos crèmes de fruits sont sans conservateur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.

La myrtille sauvage

De son nom botanique *Vaccinium Myrtillus* Appelée aussi brimbelle (Vosges), à ne pas confondre avec le bleuet (myrtille de culture beaucoup plus grosse et moins colorée).

Comme le cassis, ces fruits sont gorgés de vitamine C et d'antioxydants qui retardent le vieillissement cellulaire. Ils aident aussi à diminuer la résistance à l'insuline et donc évitent le diabète et le surpoids. Entre autres propriétés, les myrtilles sont également bonnes pour la mémoire, contre l'asthme, aident à réguler les troubles digestifs, renforcent le système immunitaire. Plus anecdotique, et non prouvé scientifiquement, elles aideraient à avoir une meilleure vision, nocturne notamment.