



format 50 cl

Le cassis

Le cassis est un arbuste touffu aux feuilles très odorantes et aux fruits noirs surmontés d'une petite fleur séchée. Ne nécessitant que peu de soleil, il pousse allègrement dans les régions froides et montagneuses.

Connu pour ses vertus médicinales depuis le Moyen-Âge, le cassis est riche en vitamine C et ses feuilles étaient utilisées en onguent contre la goutte et les piqûres d'insectes.




TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

**AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**



**CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE**

Crème de Cassis de Bourgogne 15% vol. BIO

La maison Trénel a la même exigence qualitative pour ses fruits à crèmes que pour ses raisins. Elle est donc continuellement à la recherche des meilleurs terroirs et des meilleures variétés.

La Crème de Cassis de Bourgogne Bio Trénel est fabriquée uniquement avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique : cassis, alcool et sucre.

Leur juste équilibre vous offre la pureté et la concentration du fruit.

Dégustation

La Crème de Cassis de Bourgogne Bio Trénel est dotée d'une robe rouge dense, franche et brillante avec de très beaux reflets violacés. Elle exprime un fruit magnifique mêlé à d'agréables touches de chocolat noir et de café.

Une crème avec beaucoup de finesse tant au nez qu'en bouche. Le très bon équilibre entre le sucre et l'alcool donne toute son expression au cassis.

Consommation et service

L'association avec un Mâcon Villages Trénel en fait un apéritif velouté, dont les saveurs s'épanouissent agréablement en bouche. Pour apprécier sa pureté, vous pouvez également le consommer seul sur glace, ou avec un trait d'eau gazeuse.

Il apportera sa puissance aromatique à de nombreux cocktails. Mélangez par exemple du gingembre rapé avec 15 ml de Crème de Cassis de Bourgogne Bio Trénel, 40 ml de gin et 1/2 citron vert pressé. Servir sur des glaçons et allonger de cidre brut.

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

www.trenel.com