



format 70 cl

La framboise

Fruit du framboisier, plante cultivée depuis des siècles à partir d'une ronce sauvage qui pousse dans les sous-bois montagneux, la framboise est un petit fruit habituellement rouge vif mais qui peut également être rouge foncé, blanc ou jaune selon les variétés.

Elle est sucrée et aromatique et règne dans la pâtisserie, en tarte, charlotte ou bavaois.



Crème de Framboise de Bourgogne 18 % vol.

Toujours à la recherche des meilleures variétés et des meilleurs terroirs pour ses fruits, la Maison Trénel a sélectionné pour sa Crème de Framboise de Bourgogne une variété ancienne, la Lloyd George.

Elle produit des framboises rouges de taille moyenne qui font l'unanimité pour leur goût sucré, fruité et très parfumé. Récoltée en juin jusqu'à la mi-juillet, elle est précoce et de bonne productivité. Il lui arrive même de remonter en arrière saison.

Dégustation

La Crème de Framboise de Bourgogne Trénel est dotée d'une robe vive, d'un très beau rouge rubis profond aux reflets violacés. Son nez très pur évoque un bol de framboises bien mûres.

En bouche, la fraîcheur de cette crème contrebalance le sucre pour privilégier la finesse et la concentration du fruit. Elle possède un bel équilibre et une grande longueur.

Consommation et service

Elle peut se consommer nature sur des glaçons et sera également très agréable en association avec un vin blanc frais ou un Crémant de Bourgogne.

En cocktail, mélanger 3 cl de Crème de Framboise de Bourgogne Trénel avec 6 cl de gin, 1 cl de jus de citron vert et 1 œuf. Servir dans un verre à martini avec quelques framboises fraîches.

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