



format 70 cl

La pêche de vigne

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.

En plus de sa production de délicieux fruits juteux, le pêcher est également 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.



Crème de Pêche de Vigne

18 % vol.

La Crème de Pêche de Vigne Trénel est fabriquée selon la recette traditionnelle : les fruits sont macérés pendant plusieurs semaines dans de l'alcool neutre, avant d'être pressés et filtrés. On y ajoute ensuite du sucre et de l'eau, avant de mettre la crème en bouteille.

Pour ses crèmes, la Maison Trénel sélectionne les meilleurs fruits des meilleurs terroirs. Ceux-ci sont macérés afin de garder leur plus pure expression aromatique.

Dégustation

La Crème de Pêche de Vigne Trénel présente une belle robe orangée, dorée et brillante. Son nez est très aromatique, sur la pêche. En bouche, le fruit explose, puissant, riche, et sans lourdeur. La pêche de vigne offre par ailleurs une saveur tannique qui lui est unique.

Consommation et service

A l'apéritif, sa fraîcheur s'accordera parfaitement avec un Crémant de Bourgogne.

En cuisine, il sublimerait de nombreuses sauces, comme celle d'un magret de canard par exemple. Essayez-le également pour rehausser un dessert, sur un melon ou dans une salade de fraises.

En cocktail, dans un shaker, mélangez 15 ml de Crème de Pêche de Vigne Trénel avec 40 ml de vodka, 1 cuillère à café de sirop de sucre, le jus d'1/2 citron et 5 feuilles de coriandre déchirées. Servir dans un verre bas sur des glaçons avec une rondelle de citron.

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