



Crème de Cassis de Bourgogne 15% vol.

La maison Trenel 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 pour ses fruits.

Les cassis utilisés pour la Crème de Cassis de Bourgogne Trenel sont issus de la commune de Merceuil, sur la Côte de Beaune.

Dégustation

La Crème de Cassis de Bourgogne Trenel est dotée d'une robe pourpre profonde, franche et brillante avec de très beaux reflets violacés.

Elle exprime un fruit magnifique et beaucoup de finesse tant au nez qu'en bouche. Gourmande, elle évoque la pureté aromatique du cassis.

L'équilibre parfait entre le sucre, l'acidité et l'alcool laisse toute sa place au fruit et lui donne une grande plénitude.

Consommation et service

L'association avec un Mâcon Villages Trenel en fait un apéritif velouté, où les saveurs s'épanouissent agréablement en bouche.

Pour 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, il sera utilisé comme un coulis, sur du fromage blanc, de la glace vanille ou des sorbets aux fruits rouges ou à la mangue.

En cocktail, mélanger 2 cl de la Crème de Cassis de Bourgogne Trenel avec 4 cl de tequila et 2 quartiers de citron vert pilés. Servir en long drink avec des glaçons et allonger de ginger ale.

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

