



format 70 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.

Le Supra de Cassis Trénel est issue de deux variétés traditionnelles de cassis, le Royal de Naples, riche en sucres naturels, et le Noir de Bourgogne, une variété rustique et moyennement productive, aux baies fraîches et très parfumées.



TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

Supra de Cassis

Crème de Cassis de Bourgogne

I.G.P.

18% vol.

La Crème de Cassis de Bourgogne Supra de Cassis Trénel doit sa qualité exceptionnelle à deux facteurs indispensables, la qualité des fruits et la typicité du terroir.

Les baies de cassis proviennent exclusivement des Hautes Côtes de Nuits, sur le hameau de Concoeur à moins de 2 km à l'ouest de Vosne-Romanée. Les cassissiers sont plantés à une altitude comprise entre 300 et 400 m, sur des sols argilo-calcaires.

Dégustation

Ce Supra de Cassis possède une très jolie robe brillante, pourpre aux reflets violets. Son nez est complexe et d'une très grande concentration. Il nous offre une explosion d'arômes de cassis et de réglisse ainsi que des notes de sous-bois.

En bouche, l'attaque est riche, puis on retrouve la vivacité du cassis pour donner un équilibre et une belle harmonie à cette crème. La longueur est magistrale.

Consommation et service

Pour vivre un moment fort de gourmandise et 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, elle viendra sublimer une sauce vigneronne, servie en accompagnement d'œufs en meurette ou d'un coq au vin.

Elle saura également apporter intensité et fraîcheur à vos cocktails. Servez-la en mojito au cassis, avec du rhum blanc, du citron vert et de la menthe, allongée d'eau gazeuse ou de crémant.

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