



Crème de cassis

— France — Bourgogne

La crème de cassis de Bourgogne Trénel est dotée d’une robe pourpre profonde et brillante. Elle exprime un fruit avec beaucoup de finesse et on retient 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.

Note de dégustation

La Maison Trénel est une maison de tradition, la tradition bourguignonne, celle des crèmes de fruits, mais pas n’importe quels fruits, ceux de Bourgogne. Dès sa création, en 1928, le goût de l’authenticité était là.

Commentaires

Médaille D’Argent
Concours Général Agricole

Fiche Technique

Degré d’alcool	15 %	Type de vin	Liqueur
Potentiel de garde	20 ans et plus	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		