



Crème de griotte

— France — Bourgogne

La crème de griotte de Bourgogne Trénel est dotée d’une robe cerise profonde et brillante. Elle exprime un fruit avec beaucoup de finesse et on retient la pureté aromatique et la gourmandise de la cerise. 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

Pour la crème de griotte, rien de mieux qu’un blanc sec tel qu’un Bourgogne Aligoté ou un effervescent extra brut qui mettra en valeur les arômes puissants de la crème.

Commentaires

Médaille D’Argent
Concours Général Agricole

Fiche Technique

Degré d’alcool	18%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	3 à 5 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		