



T R E N E L


Sigille de Bronze

> Concours international
des Eaux de Vie
et liqueurs de Fruits à Metz



Crème de Cassis de Bourgogne

Sa robe est rouge dense, franche et brillante avec de très beaux reflets violacés.

Elle exprime un fruit magnifique et beaucoup de finesse tant au nez qu'en bouche.

Là, nous retrouvons un très bon équilibre entre le sucre et l'alcool qui donne toute son expression au fruit.

L'association avec un aligoté en fait un apéritif velouté, presque chaud, où les saveurs s'épanouissent agréablement en bouche.

Le Cassis «Noir de Bourgogne»

La meilleure variété des cassis pour un goût exquis !
Le cassis «Noir de Bourgogne» est une plante rustique, moyennement productive, ce qui lui permet de soigner ses fruits : ils sont goûteux et charnus et apparaissent dès le début du mois de juillet. À maturité, ils sont récoltés pour donner une des meilleures crèmes de cassis, celle de la maison Trenel.

“
C'est elle
qui a fait la
réputation
de la Maison
TRENEL.
”



www.trenel.com