



Sigille de Bronze

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

T R É N E L

Crème de Framboise de Bourgogne 18% vol.

Nous sommes, ici, à la fête des parfums et des saveurs.

La liqueur Trénel n'est que finesse et équilibre : Jolie robe vive, d'un très beau rouge.

Le nez très pur exprime le fruit frais, presque coulis de framboise.

En bouche, cette liqueur sait éviter l'excès de sucre pour privilégier la finesse et la concentration de fruit.

Elle peut se consommer en cocktail avec un vin blanc, du Champagne ou du Crémant, ou bien encore pour napper un dessert : un bonheur pour réhausser une glace ou une charlotte !

La framboise

La culture de la framboise remonte au moyen-âge.

C'est un arbuste légèrement épineux, de petite taille (il s'élève de 0,80 à 2 m de hauteur), aux racines superficielles.

Les feuilles sont dentées, souvent couvertes d'un duvet blanc au revers.

“
Jolie robe vive,
d'un très beau
rouge.”



www.trenel.com