

Crème de Cerise de Bourgogne 15 % vol.

Descriptif

Robe rouge rubis intense. Nez très fin de noyau amer. La bouche vive est un bouquet de saveurs fruitées, cerise en rappel du nez. Bien équilibré par la sucrosité, l'alcool reste très discret.

Elaboration

Macération de la cerise dans l'alcool éthylique d'origine agricole (betterave) pendant un mois minimum. Pressurage et fabrication de la Liqueur de Cerise par adjonction de sucre cristallisé puis filtration et mise en bouteille.

Cocktails

Cherry Fizz À servir dans un verre de type tumbler. A préparer au shaker avec de la glace. Mélanger 6cl de Liqueur de Cerise de Bourgogne Trenel et 1/2 citron pressé. Verser dans le verre et remplir de soda.

Darling À servir dans un verre à cocktail.

Dans un verre à mélange, mettre 4cl de calvados et 3cl de Liqueur de Cerise de Bourgogne Trenel, verser dans le verre de service et compléter avec du jus de pomme.

Variété

Chatel Morel, une cerise à chair rouge et au goût acide

Origine

Meuillet (21)



Idées recettes

- Un filet de Liqueur de Cerise de Bourgogne Trenel agrémentera une charlotte aux fruits rouges, dans l'harmonie des goûts si les biscuits ont été préalablement trempés dans du kirsch.
- Un liant de Liqueur de Cerise de Bourgogne Trenel autour d'un canard laqué.

Conseils

Conservation

Conserver les bouteilles dans une cave fraîche et obscure (14° à 16°). La bouteille entamée doit être conservée au réfrigérateur.

Consommation

A consommer pure : pour apprécier la qualité du fruit, la Liqueur de Cerise de Bourgogne Trenel pourra être consommée seule, « on the rock », dans un petit verre à liqueur à bord fin.



T R E N E L