

# Crème de Griotte 18% vol.

## Descriptif

Robe rouge orangé translucide et brillante. Nez fin de noyau rappelant le kirsch. La bouche, en rappel du nez, est onctueuse avec un côté chaleureux dû à l'alcool.

## Elaboration

Macération de la griotte dans l'alcool éthylique d'origine agricole (betterave) pendant un mois minimum.

Pressurage et fabrication de la Crème de Griotte par adjonction de sucre cristallisé puis filtration et mise en bouteille.

## Cocktails

**Rosa Tulpen** À servir dans un verre de type flûte. Dans un verre à mélange, verser rapidement 1,5cl de vodka et 1,5cl de Crème de Griotte Trenal. Servir et compléter avec du champagne.

**Christina** À servir dans un verre de type tumbler. Au shaker avec de la glace, mettre 3cl de gin, 3cl de jus d'ananas et 0,5cl de Crème de Griotte Trenal. Servir et compléter avec du Tonic.

## Variété

Cerisier de Montmorency

## Origine

Meuillet (21)



## Idées recettes

- Autour d'un fromage de brebis.
- En coulis sur un clafoutis de fruits rouges.

## 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 Crème de Griotte Trenal pourra être consommée seule, « on the rock », dans un petit verre à liqueur à bord fin.



T R E N E L