

Crème de Mûre sauvage 18% vol.

Descriptif

Robe rouge pourpre foncée. Nez de confiture de mûre.
Bouche souple, intense et racée.

Elaboration

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

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

Cocktails

French Martini À servir dans un verre à cocktail.
Préparer dans un verre à mélange 4,5cl de vodka
et 3cl de Crème de Mûre Trenal et de la glace.

Prestige À servir dans un verre à cocktail.
A préparer au shaker. Verser sur les glaçons 1cl de Crème
de Mûre Trenal, 3 cl d'eau de vie de poire, 3 cl de jus
de poire.

Variété

Mûre sauvage.

Origine

Coteaux du Lyonnais.



Idées recettes

- Duo de couleurs sur une salade de pamplemousse rose.
- En remplacement de la confiture sur le fromage avec un brebis sec.

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



T R E N E L