

Crème de Pêche de Vigne 18% vol.

Descriptif

Très belle robe dorée, brillante. Le nez, à la fois frais, pur et intense, exhale ces notes de fruits sauvages propres à la pêche de vigne. Le fruit explose en bouche, puissant, riche et sans lourdeur.

Elaboration

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

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

Cocktails

Le Bellini À servir dans une flûte.

A préparer directement dans le verre de service. Verser 3cl de jus de pêche et 1,5cl de Crème de Pêche de Vigne Trenel dans un verre rafraîchi. Compléter avec du champagne.

Démon de Minuit À servir dans un verre à cocktail.

Dans un shaker, 5cl de Crème de Pêche de Vigne Trenel, 3cl de gin, 1cl de Liqueur de Fraise à la Fraise des Bois Trenel, 1cl de jus de citron, frapper et verser dans un grand verre.

Variété

Pêche de Vigne mélange de blanche et jaune.

Origine

Bourgogne



Idées recettes

- A verser dans l'assiette autour d'un nougat glacé.
- En liant de sauce dans un canard à la pêche.

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 Pêche de Vigne Trenel pourra être consommée seule, « on the rock », dans un petit verre à liqueur à bord fin.



TRENEL