

Crème de Cassis de Bourgogne 15 % vol.

Descriptif

La robe de cette crème de cassis est rouge dense, franche et brillante avec de très beaux reflets violacés. Elle exprime un fruit magnifique et beaucoup de finesse tant au nez qu'en bouche. Nous retrouvons un très bon équilibre entre le sucre et l'alcool qui donne toute son expression au fruit.

Elaboration

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

Cocktails

Canisse A servir dans un verre à pastis.

Directement dans le verre verser 1cl de Crème de Cassis Ternel, 2cl de spiritueux anisé et 5 cl d'eau.
Remuer et ajouter deux glaçons.

Bois Rose A servir dans un verre tulipe.

Mélanger dans un verre à mélange rempli de glaçons :
2cl de Crème de Cassis Ternel, 2 cl de Vermouth et 2 cl de Bénédictine.

Et aussi le **Blanc-Cassis** immortalisé par le Chanoine Kir à réaliser avec un blanc sec et nerveux dans les proportions de 1/5 de crème de cassis .

Variété

Cassis Noir de Bourgogne et Cassis Royal de Naples

Origine

Concoeur (21) – Mercueil (21) – Taizé (71)



Idées recettes

- Pari de couleur très réussi avec un filet de Crème de Cassis Ternel sur un melon frappé.
- Dans l'harmonie des couleurs en remplacement du vinaigre sur une salade de betteraves.

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



T R E N E L