

# Crème de Cassis de Bourgogne des « Hautes Côtes de Nuits » 18 % vol.

## Descriptif

Très jolie robe pourpre, à reflets violets, brillante. Nez d'une très grande concentration sur le cassis à plus de 100%. La texture est riche et veloutée à l'extrême. En bouche, l'attaque est riche, puis l'on retrouve tout de suite la vivacité du cassis pour donner cette belle liqueur harmonieuse.

## 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

**Vermouth cassis** A servir dans un verre à whisky.

A préparer dans un verre à mélange, verser et compléter avec le soda. 5cl de Vermouth dry et 1cl de Crème de Cassis Trenel.

**Ombre du Lotus** Verser dans un verre à mélange 2/7 de lait et 1/7 de Crème de Cassis Trenel, puis rajouter 2/7 de lait de coco et 2/7 de crème de whisky. Mélanger et servir.

Simplement un **Champagne-Cassis**.

## Variété

Cassis Noir de Bourgogne et Cassis Royal de Naples

## Origine

Concoeur (21) – Mercueil (21)... Le cœur de la Bourgogne



## Idées recettes

- Jouer la carte du sucré/salé forestier en renforçant la sauce d'un civet de marcassin.
- Le sandre prendra des couleurs avec un filet de Crème de Cassis Trenel.
- Côté dessert, il accompagnera le bavarois aux poires ou une charlotte aux fraises.

## 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