



Oeil : rouge profond, pourpre, dense

Nez : très fin et velouté avec une montée de myrtille, fraise des bois, framboise et cassis

Bouche : dense et riche, arômes bien fondus et équilibrés

Look: deep red, deep purple

Nose: delicate, velvety, with a hint of blueberry, raspberry, blackcurrant and wild strawberry

Taste: intense and rich, well balanced and blended aromas

Volumes/Bottle sizes (ml) : 50, 200, 500, 700, 750

% Alc. : 17

Sucre/Sugar (g/L) : 375

## CRÊMES DE FRUITS

COMBIER

LIQUORISTE PAR NATURE

### COMPOSITION ET ÉLABORATION

Une rigoureuse sélection de fruits rouges est à l'origine de cette crème de fruits : cassis, fraise, framboise, myrtille. Tout un éventail de fruits infusés dont les saveurs se révèlent au fur et à mesure de la dégustation.

### INGREDIENTS AND LIQUEUR MAKING PROCESS

A rigorous selection of Red berries is at the origin of this fruit liqueur: Blackcurrant, strawberry, raspberry, blueberry. A whole panel of infused fruits from which appear one by one as you taste.

### SAVOIR FAIRE COMBIER

L'équilibre parfait entre les différents fruits qui composent cette crème.

### COMBIER KNOW HOW

Perfect balance between the different fruits which make up this cream.

### COMMENT LE BOIRE ?

Nature à 4 ou 5 degrés ou bien sur de la glace pilée. En "kir" avec un vin effervescent sec, chardonnay ou chenin de préférence. Sur une glace vanille ou cassis ou tout simplement sur une salade de fruits rouges (fraise, framboise ou salade de fraises).

### HOW TO DRINK IT ?

On its own, cool (39-41°F) or on crushed ice. Can also be topped with dry sparkling wine (chardonnay or chenin). Use in a fruit salad with red fruits or with vanilla or blackcurrant ice cream.

RÉCOMPENSES / AWARDS : Concours International des eaux-de-vie et liqueurs (Metz) 2006 & 2002 : or

Distillerie Combier 48 Rue Beaurepaire. 49400 Saumur FRANCE  
+33 (0)2 41 40 23 00 info@combier.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.