

Crème d'Abricot

Apricot liqueur



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

Réalisée à partir d'abricots dénoyautés, la crème est préparée à l'ancienne : macération de 3/4 mois et presse légère pour en faire une infusion de fruit particulièrement parfumée. A la dégustation, vous découvrirez des notes d'abricots mûrs, une naturalité très concentrée et une douceur envoûtante. Elle se consomme en kir mais également sur glace, en coulis ou dans une salade de fruits jaunes.

Made from pitted apricots, the cream is prepared the old-fashioned way: maceration for 3/4 months and light pressing to make a particularly fragrant fruit infusion. At the tasting, you will discover notes of ripe apricots, a very concentrated naturalness and a bewitching sweetness. As a kir but also on ice, in coulis or in a yellow fruit salad.

PRODUIT / PRODUCT

% vol./% vol.:	17
Process/process:	Macération / Maceration
Sucre/Sugar (g/L):	300

Elle se consomme en kir mais également sur glace, en coulis ou dans une salade de fruits jaunes.

As a kir but also on ice, in coulis or in a yellow fruit salad.