

Crème de Cassis

Blackcurrant liqueur



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

Réalisée à partir de fruits soigneusement sélectionnés, la crème de cassis est préparée à l'ancienne : macération dans de l'alcool neutre pendant 3/4 mois dans nos chais puis presse légère pour en faire une infusion de fruit particulièrement parfumée. Fortement aromatique, une petite quantité suffira pour accompagner vos cocktails, salades de fruits ou encore vos glaces.

Made from carefully selected fruits, the crème de cassis is prepared the old-fashioned way: maceration in neutral alcohol for 3/4 months in our cellars then light pressing to make a particularly fragrant fruit infusion. Strongly aromatic, a small quantity will suffice to accompany your cocktails, fruit salads or even your ice creams.

PRODUIT / PRODUCT

% vol./% vol.:	17
Process/process:	Macération / Maceration
Sucre/Sugar (g/L):	500

A consommer à l'apéritif accompagnée d'un vin blanc ou effervescent ou bien en coulis, elle peut également être dégustée seule sur de la glace.

To be consumed as an aperitif accompanied by a white or sparkling wine or as a coulis, it can also be enjoyed on its own on ice.