

# Crème de Cerise

## Cherry liqueur



### ÉLABORATION / MAKING PROCESS

*Réalisée à partir d'infusion de cerises noires au parfum délicat et sucré, la crème 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, elle peut être consommée nature ou en petite quantité pour accompagner vos cocktails à base de vin, vos salades de fruits ou encore vos glaces.*

*Made from an infusion of black cherries with a delicate, sweet scent, the cream is prepared the old-fashioned way: maceration in neutral alcohol for 3/4 months in our cellars then light pressing to make an infusion of fruit particularly fragrant. Strongly aromatic, it can be consumed plain or in small quantities to accompany your wine-based cocktails, fruit salads or ice creams.*

### PRODUIT / PRODUCT

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

*Fortement aromatique, elle peut être consommée nature ou en petite quantité pour accompagner vos cocktails à base de vin, vos salades de fruits ou encore vos glaces.*

*Strongly aromatic, it can be consumed plain or in small quantities to accompany your wine-based cocktails, fruit salads or ice creams.*