

Crème de Fleur de sureau



ÉLABORATION / LIQUEUR MAKING PROCESS

Réalisée à partir de fleurs de sureau sauvage ramassées et émondées à la main, 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 fleurs particulièrement parfumée.

This crème liqueur is made according to a traditional method, from wild elderflowers that have been picked and trimmed by hand. The flower macerates for three to four months and is then lightly pressed for an extra-perfumed infusion of flower.

PRODUIT

% vol./% vol.:	20
Process/process:	Macération + Distillation
Sucre/Sugar (g/L):	300

Fortement aromatique avec ses airs de litchi, elle réhaussera et s'accommodera facilement à tous types de cocktail à base de gin et vodka.

Its intensely aromatic, lychee-like character will bring a great twist to all types of gin or vodka based cocktails.