

Crème de Mûre

Blackberry liqueur



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

Réalisée à partir d'une infusion de mûres, cette crème présente les caractéristiques gourmandes, sucrées ainsi qu'une légère pointe d'acidité, typique de la mûre fraîche. Elle 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.

Made from an infusion of blackberries, this liqueur has the gourmet, sweet characteristics as well as a slight hint of acidity, typical of fresh blackberries. It is prepared in 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.

PRODUIT / PRODUCT

% vol./% vol.:	17
Process/process:	Macération / Maceration
Sucre/Sugar (g/L):	400

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.