

Crème de Myrtille

Blueberry liqueur



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

Réalisée à partir d'une infusion de myrtille, cette 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.

Made from an infusion of blueberries, this liqueur is prepared the old-fashioned way: maceration in neutral alcohol for 3/4 months in our cellars then lightly pressed 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.

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.