

# Crème de Pêche de Vigne



## ÉLABORATION / LIQUEUR MAKING PROCESS

Les pêches de vigne sont mises à macérer dans de l'alcool neutre. Après trois mois, les fruits auront libéré le maximum de leurs arômes et de leur couleur. Les fruits subiront ensuite une presse légère. Puis on ajoute un sirop composé de sucre et d'eau tourné dans nos cuves en cuivre.

*Wild peaches are macerated in neutral alcohol. After three months, the fruit liberate the maximum of its aroma and colour. The fruit is then lightly pressed. Then we add a syrup composed of sugar and water that has been swilled in our copper tanks.*

## PRODUIT

% vol./% vol.:	17
Process/process:	Macération
Sucre/Sugar (g/L):	325

Nature, à 4 ou 5 degrés ou sur de la glace pilée. Avec un vin effervescent sec, chardonnay ou chenin de préférence sur une salade de fruits à base de pêches, abricots...

*On its own, fresh (39-41°F) or on crushed ice. Can also be topped with dry sparkling wine (chardonnay or chenin), or in a fruit salad with peaches, apricots...*

**Oeil/Look** : ambré clair, très belle couleur profonde et délicate / *bright amber, deep , delicate colour*

**Nez/Nose** : fruité bien typé pêche de vigne ; pêche mûre à point, petite montée de peau de pêche / *fruity, wild peach. Perfectly ripe peach, peach skin scent*

**Bouche/Taste** : pêche blanche, pêche de vigne, bouche fraîche, bon équilibre des saveurs, arômes persistants, puissant en bouche / *white peach, wild peach, fresh in the mouth, balanced aromas, lingering flavors, powerful*