

Crème de Rose

Rose liqueur



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

La crème de rose est le résultat d'une macération et d'une distillation de pétales de roses sélectionnées et ramassées à la main à Doué-en-Anjou, «véritable citée de la Rose». On ajoute ensuite de l'alcool et un sirop de sucre tourné dans nos cuves en cuivres.

The rose cream is the result of a maceration and a distillation of selected rose petals picked up by hand in Doué-en-Anjou, «true city of the Rose». We then add alcohol and a sugar syrup turned in our copper vats.

PRODUIT / PRODUCT

% vol./% vol.:	25
Process/process:	Distillation/ Distillation
Sucre/Sugar (g/L):	300

Elle peut se consommer pure, mais aussi en préparation avec du melon ou du chocolat sous toutes ces formes.

It can be consumed pure, but also in preparation with melon or chocolate in all its forms.