

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Crème de Cassis, 18°

Domaines Chermette

Région : Beaujolais, France.

Domaine : Domaines Chermette.

Robe : cerise intense.

Nez : fin, grande pureté des baies, intense, gourmand.

Bouche : une attaque au moelleux agréable, soutenu par une belle fraîcheur, explosion des arômes du fruit, finale avec une douceur modérée, la dynamique du cassis prolonge cette fin de bouche.

Conclusion : Explosion de Fruits

Service : Servir à 10 °C, elle accompagne à merveille une glace à la vanille, une salade de fruits rouges ou une tarte aux prunes. Elle peut également se déguster à l'apéritif, en association avec un vin blanc, un crémant ou un champagne, ou bien pure, en digestif.

Le cassis Noir de Bourgogne est une variété qui produit de petites baies très concentrées et d'un goût particulièrement fort. Il est différent des cassis de consommation courante avec de gros grains qui sont souvent importés puis congelés. La récolte des cassis se fait au mois de juillet. La crème sort début septembre. Plus elle est jeune plus ses arômes explosent. Fabrication : Les cassis sont broyés puis macèrent environ deux mois l'été dans de l'alcool neutre de betterave. Après macération, le jus est soutiré, sucré, puis ajusté en alcool ou en eau pour équilibrer fruits, sucre et alcool. La crème ainsi obtenue repose quelques jours avant d'être mise en bouteille, tout au long de l'année, pour garantir sa fraîcheur et sa qualité.

Teneur en alcool : 18%

Contenu et emballage : 50 cl, Carton 6x50 cl

Réf. : 93918 50 **Prix membre :** 21.20

Prix catalogue : 23.50

