Crème de Cassis

Couleur rouge-violet intense. Au nez, le parfum de cassis est incroyablement intense. La teneur en fruits extrêmement élevée confère à cette crème de cassis élégance et profondeur. La finale est d'une longueur incomparable !

Producteur	De Ladoucette
Type d'article	Liqueur
Pays	France
Région	Loire
Format	70 cl
Alcool	20.0 %
Conservation	30 années
Numéro d'article	569160
Accord mets et vins	Apéritif, Desserts

Vinification

Les vendanges ont lieu en juillet. Avant la macération, les baies sont légèrement entaillées afin d'intensifier encore le goût. Ainsi, l'alcool peut pénétrer dans tout le fruit pendant la macération, qui dure 4 à 5 semaines. Ensuite, le jus est soutiré et l'assemblage commence. L'incorporation lente de sucre cristallisé fait baisser naturellement le taux d'alcool et permet d'équilibrer le goût du fruit.

Terroir

Fabriqué à Dijon à partir de groseilles qui poussent sur certains coteaux de grands crus en Bourgogne, ainsi que dans le nord du pays.

Histoire

Les liqueurs de Philippe de Bourgogne, qui appartient au Baron de Ladoucette, sont entièrement naturelles et perpétuent la tradition de fabrication des liqueurs et des crèmes. Elles sont de la plus haute qualité.