



Crème de Pêche de Vigne

Robe dorée brillante dans le verre. Le nez est frais et pur avec des notes intenses de pêche de vigne sauvage. Le fruit explose littéralement en bouche.

| | |
|------------------|---------------|
| Producteur | De Ladoucette |
| Type d'article | Liqueur |
| Pays | France |
| Région | Loire |
| Format | 70 cl |
| Alcool | 18.0 % |
| Numéro d'article | 569260 |



Vinification

La récolte a lieu en septembre, à parfaite maturité. Un alcool très fin est ajouté aux cuves. La macération à froid dure plus de deux mois, jusqu'à ce que le mélange soit parfait. La pulpe molle qui adhère au noyau dur doit être préservée. L'infusion ainsi obtenue est ensuite soigneusement décantée. En ajoutant lentement du sucre cristallisé, la teneur en alcool est naturellement abaissée. Une fois filtrée, la crème est idéalement saturée et peut se développer harmonieusement.

Terroir

Les fruits proviennent tous de Bourgogne.

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.

