Crème de Cassis

Colore rosso-violaceo intenso. Al naso si percepisce un aroma incredibilmente intenso di ribes nero. L'elevatissimo contenuto di frutta conferisce a questa crème de cassis eleganza e profondità. Il finale è incomparabilmente lungo!

Produttore	De Ladoucette
Categoria	Liquore
Paese	Francia
Regione	Loira
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Gradazione alcolica	20.0 %
Invecchiamento	30 anni
Numero articolo	569160
Adatto a	Aperitivi, Dessert

Vinificazione

Le bacche vengono raccolte a luglio. Prima della macerazione, gli acini vengono leggermente scalfiti per intensificare il sapore. Questo permette all'alcol di penetrare nell'intero frutto durante la macerazione, che dura 4-5 settimane. Il succo viene quindi estratto e inizia l'assemblaggio. La lenta incorporazione di zucchero cristallizzato riduce il contenuto alcolico in modo naturale e garantisce il sapore equilibrato del frutto.

Terroir

Prodotto a Digione con ribes rossi che crescono su alcune colline Grand Cru della Borgogna, oltre che nel nord del Paese.

Storia

I liquori di Philippe de Bourgogne, di proprietà del Barone di Ladoucette, sono completamente naturali e continuano la tradizione della produzione di liquori e creme. Sono di altissima qualità.