Crème de Pêche de Vigne

Colore dorato brillante nel bicchiere. Al naso è fresco e puro, con intense note di pesca selvatica. In bocca il frutto esplode letteralmente.

Produttore	De Ladoucette
Categoria	Liquore
Paese	Francia
Regione	Loira
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Gradazione alcolica	18.0 %
Numero articolo	569260

Vinificazione

La vendemmia avviene a settembre, quando le uve sono perfettamente mature. L'alcol altamente raffinato viene aggiunto ai serbatoi. La macerazione a freddo dura più di due mesi, finché l'assemblaggio è perfetto. La polpa morbida, che aderisce al centro duro, deve essere preservata. L'infusione risultante viene poi accuratamente prelevata. Aggiungendo lentamente zucchero semolato, il contenuto alcolico si riduce naturalmente. Dopo il filtraggio, la crema è idealmente satura e può svilupparsi armoniosamente.

Terroir

La frutta proviene tutta dalla Borgogna.

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.