

CREME de CASSIS

Noir de Bourgogne



Terroir

*Sous sol : marnes kimméridgiennes

*Sol : argilo calcaire

Fabrication Artisanale

*Récolte : mécanique

*Conservation : Mise en congélation des fruits pour conservation (maximisation du potentiel aromatique)

*Fouillage du fruit

*Macération de l'alcool à 96° Alcool pendant 2 mois

*Pigeage quotidien pendant 2 mois

*Pressurage

*Addition de sucre à froid pour diminuer le titre alcoolique à 18° Alcool

Produit frais renouvelé tous les 3 mois

Pratiques culturales :

*Plante en Buisson

*Age moyen : 3 ans

*Exposition : Sud, Sud Ouest

*Taille : broyage mécanique

*Conduite raisonnée et éco-responsable : enherbement naturelle maîtrisé par le binage pour limiter l'érosion et favoriser la vie du sol

Accord Mets/Vins

*Apéritif : en cocktail, avec l'IGP Sauvignon ou la Cuvée Valentin en kir ; avec l'IGP Pinot Noir en communard.

*Cuisine : sauce bœuf bourguignon, viande mijoté, lasagne, pavé de bison, médaillon d'autruche

*Dessert : servi dans un verre glacé, en coulis sur un sorbet, dans un melon, crumble cassis, fondant au chocolat

Variété :

Noir de Bourgogne

Potentiel de Garde

1 an

Analyse sensorielle

- *Qualité organoleptique exceptionnelle
- *Très grande puissance gustative – 800gr de fruit par litre
- *Reconnu parmi les 3 meilleurs cassis de bourgogne