

# CREME de Mûre

## Mûre Sauvage locale



### Terroir

\*Diverse

### Pratiques culturelles :

\*Absente – mûre sauvage

### Fabrication Artisanale

- \*Récolte : manuelle
- \*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

### Accord Mets/Vins

- \*Apéritif : en cocktail, avec l'AOC Coteaux du giennois « Champ de la Croix » bien frais ou encore avec la Cuvée Valentin en kir.
- \*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

Produit frais renouvelé tous les 3 mois

### Variété

Diverse – récolte manuellement dans les haies de la région Bourgogne et Centre

### Potentiel de Garde

1 an

### Analyse sensorielle

- \*Qualité organoleptique exceptionnelle
- \*Très grande puissance gustative – 800gr de fruit par litre

