Liqueur de Cassis

20%

Esprit de la cuvée : issue de cassis récoltés autour de Meursault, cette liqueur d'une concentration élevée en fruit est une ôde au cassis.



Méthode d'élaboration :
Cassis triés soigneusement à la main baie par baie, infusion dans de l'alcool à 96% pendant plusieurs mois, pigeages, réduction au sirop de sucre maison.

Conseils de dégustation :
La liqueur de cassis est pensée pour être bue seule, sa concentration élevée en fruit et faible en sucre le permettent, avec un glaçon pour la rafraichir, sur un dessert aux fruits rouges pavlova, tarte myrtille...

origine des cassis : 5km autour de Meursault

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

Liqueur de Cassis

20%

The cuvée : made from blackcurrants harvested around Meursault, this liquor with a high concentration of fruits is an ode to blackcurrants.



Development method :
Blackcurrants carefully sorted by hand berry by berry, infusion in 96% alcohol for several months, pigeages, reduction with homemade sugar syrup.

Tasting advices :

Blackcurrant liquor is thought to be drunk on its own ; its high fruit concentration and low sugar content allow it. with an ice cube to refresh it, over a dessert with red fruits Pavlova , blueberry pie...

origin of the cassis: 5km around Meursault

Clos Saint Joseph, Meursault, France.