



Philippe de Bourgogne Crème de Cassis

RANSKA - VÄKEVÄT LIKÖÖRI

Makea, runsaan täyteläinen ja lämpimän marjaisa perinteinen mustaherukkalikööri.

Viinin valmistus: Creme de Cassis Philippe de Bourgogne tehdään Noir de Bourgogne -mustaherukkalajikkeesta perinteisellä bourgognelaisella menetelmällä. Marjat murskataan kevyesti ja kylmäkäytetään 4-5 viikkoa. Kristallisoitua sokeria lisätään kevyesti, jotta marjan maku voimistuu ja alkoholiprosentti laskee.

Väri: Upea purppuranpunainen

Tuoksu: Tuoksu on todella mustaherukkainen ja elegantti

Maku: Maku on makea, runsaan marjamäärän vuoksi todella mustaherukkainen ja jälkimaku kestää pitkään

Käyttövinkki: Sellaisenaan jäillä tai vesilisäyksellä. Kuivaa valkoviiniä tai Creme de Cassis -likööriä on klassinen juomasekoitus KIR tai kuivaa kuohuviiniä/sampanjaa ja Creme de Cassis -likööriä on KIR ROYAL. Maista jälkiruokien kanssa - sorbetit, charlotat ja mousset.

Tuottajan tiedot

Laajimmat ja kuuluisimmat Pouilly-Fumé -viinitarhat ovat olleet kreivi Lafondin ja hänen sukunsa omistuksessa vuodesta 1787, jolloin hän osti tilan Ranskan kuninkaan Ludvig XV:n avioliiton ulkopuolella syntyneeltä tyttareltä. Nykyään tilan omistaa kreivi Lafondin jälkeläinen paroni Patrick de Ladoucette, jonka määrätietoisen työn myötävaikuttamana Pouilly-Fumé on ansainnut nykyisen maineensa yhtenä maailman arvostetuimmista valkoviineistä.

Otettuaan tilan ohjat käsiinsä vuonna 1972 paroni de Ladoucette on laajentanut mm. Sancerren, Vouvrayn ja Chinonin tuottajaksi, ja tänä päivänä taloon kuuluu tiloja myös Bourgognessa, Champagnessa ja Provencessa. Monien de Ladoucetten viinien, kuten de Ladoucette Pouille-Fumé, Baron de L. ja Comte Lafond Sancerre, katsotaan kuuluvan alueensa parhaimmiston.

Maahantuoja: Interbrands
Wines and Spirits

Maa: Ranska

Tuotantoalue: Dijon

Tuottaja: de Ladoucette

Alkoholipitoisuus: 20.00%

Pullokoko: 0.35

Korkki: Korkkitulppa

Alkon tuotenumero: 260864

Valikoima: Ravintolavalikoima