



Équilibre subtil entre douceur fruitée et vivacité épicée, cette crème de pêche de vigne au gingembre est une création originale et audacieuse. Élaborée à partir de pêches de vigne soigneusement sélectionnées et de racines de gingembre frais, elle incarne à la fois tradition et innovation. Sa richesse aromatique et sa texture concentrée en font un apéritif raffiné, parfait pour des associations originales, telles qu'un kir royal exotique. À découvrir fraîche et récente pour en apprécier toutes les nuances.



INGRÉDIENTS :

- Sucre sec de betterave.
- Alcool neutre de betterave.
- Pêche de vigne.
- Gingembre frais.

Taux d'alcool : 15 %



FABRICATION :

Les pêches de vigne sont broyées puis alcoolisées avec de l'alcool neutre de betterave. La macération dure environ 2 mois. Les jus de pêche sont ensuite soutirés et mélangés avec du sucre sec après cette macération. La crème de pêche ainsi obtenue est mise au degré uniquement par ajout d'alcool neutre ou d'eau. Puis on y ajoute l'infusion des racines de gingembre frais. La crème ainsi obtenue est stockée quelques jours puis mise en bouteille. La mise en bouteille de notre crème se fait tout au long de l'année car, plus elle est de fabrication récente, meilleure elle est.



DÉGUSTATION :

Œil : belle couleur de pêche ocre translucide.

Nez : attaque d'arôme de pêche, finale épicée de gingembre.

Bouche : la crème est très concentrée, de ce fait vous pouvez la servir en petite quantité.



ACCORD METS VIN :

Pour un kir royal exotique, nous suggérons une alliance de cette crème de pêche avec nos Crémants de Bourgogne. Elle peut aussi se boire en association avec un Beaujolais Rosé en apéritif. Ils accompagnent très bien des toasts apéritifs, et se marie à merveille en dessert avec des pêches rôties au romarin et une glace à la vanille. Service : 10 °C