

Crème de Pêches de Vignes

Dans la lignée, la crème de Pêche est un des grands classiques de Gabriel Boudier, cette liqueur de fruit, intense par la macération, offre l'illusion de déguster une pêche très juteuse et pleine de saveurs.

Elaboration du produit

La crème de Pêche est élaborée à partir du fruit de pêche et du jus concentré de citron pour apporter un soupçon d'acidité. Nous réalisons une macération très concentrée du fruit dans de l'alcool puis nous passons à l'addition du sucre dont la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion. Pour obtenir l'équilibre gustatif et une liqueur parfaite, la Maison Gabriel Boudier accorde une attention particulière à la maîtrise des dosages et de la haute qualité du sucre utilisé.

Dégustation

Issue de la macération, la pêche de vigne, ce fruit printanier et ensoleillé, ravira vos papilles par sa légère astringence atténuée par les arômes fruités et floraux.

SON PARFUM : Note gourmande, veloutée et fruitée, au parfum de fruit gorgé de soleil.

EN BOUCHE : Savoureux, fruité, légèrement acidulée. Bon équilibre entre douceur, acidité et alcool. Enrobant la bouche et corsé, la pureté, la douceur du fruit se font vite ressentir.

Usage

La crème de pêche de vigne accompagne agréablement les crémants, vins blancs secs, eau pétillante et cocktails. Elle trouve sa place dans les desserts, nappe divinement sorbets et rehaussent les salades de fruits.

Histoire du produit

La crème de pêche de vigne accompagne agréablement les crémants, vins blancs secs, eau pétillante et cocktails. Elle trouve sa place dans les desserts, nappe divinement sorbets et rehaussent les salades de fruits.

Degrés d'alcool	Centilisation
18% vol	50cl

www://boudier.com