

*Les Crèmes de fruits***CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE**
au gingembre

Un apéritif délicieux, exotique et épicé ! Nouveauté de la maison, cette crème est faite à partir de pêches de vignes et de racines de gingembre frais.

Accords mets et vins

Pour un kir royal exotique, nous suggérons une alliance de cette crème de pêche avec du Crémant de Bourgogne. Elle peut aussi se boire en association avec un Beaujolais Rosé en apéritif.

**Robe.**

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.

**Conservation.**

Environ 2 mois au réfrigérateur après ouverture

**Taux d'alcool.**

18%



DOMAINES CHERMETTE
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne

Domaines CHERMETTE - 775 route du Vissoux - 69620 Saint-Vérand - France
Téléphone : +33 (0)4 74 71 79 42 - E-mail : info@chermette.fr
www.wwww.chermette.fr