

DRINKS.

L'Héritier Guyot Crème de Cassis de Dijon 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500194
Alcool	15%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Bourgogne
Embouteilleur	Héritier-Guyot, S.A.S., Bardinet SAS, Domaine de Fleurenne, 33290 Blanquefort, Frankreich
Marque	L'Héritier Guyot
Type	Crème de Cassis
L'usage	Pur ou dans des boissons mixtes
Dégustation	Puissants arômes de cassis au nez et en bouche.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Avec du sucre transformé à froid de groseilles régionales
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Fondée en 1845 par Louis-Baptiste L'Héritier au cœur de la Bourgogne, la société est l'une des premières maisons de liqueurs à s'être implantée dans la région de Dijon. Lorsque Louis-Baptiste épouse

Mademoiselle Guyot dix ans plus tard, l'entreprise est rebaptisée "L'Héritier-Guyot", et le couple mise tout sur une tradition ainsi que sur un certain savoir-faire de la région pour produire des crèmes de grande qualité. L'Héritier-Guyot accorde toujours une grande importance à la tradition et réussit à allier tradition et modernité technologique. Aujourd'hui, L'Héritier-Guyot est l'un des acteurs majeurs du marché et vend plus de 2 millions de bouteilles de ses crèmes de fruits par an. Pour que la Crème de Cassis puisse également répondre aux exigences de son appellation d'origine, la production est soumise à des conditions strictes. D'une part, il faut utiliser au moins 400 g de sucre par litre, et d'autre part, il faut atteindre une teneur en alcool minimale de 15%. Deux variétés de groseilles sont utilisées : le Black-Down et le Noir de Bourgogne. Ce dernier est le plus noir et en même temps le plus aromatique des cassis. Grâce à des temps de transport courts entre le champ et le site de production, la fraîcheur des baies est préservée. Elles sont immédiatement mises à macérer dans de l'alcool pendant au moins six semaines pour en extraire le jus alcoolisé, également appelé thé vierge. Cette étape est suivie d'une seconde macération et du processus de sucrage à froid développé par Louis-Baptiste lui-même. Cela implique l'ajout de sucre raffiné pour empêcher la crème de cassis de coller.