

DRINKS.

Merlet Crème de Framboise 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LMFB0700
Alcool	18%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Distillerie Merlet & Fils, 40 Rue de Chevessac 17610 Saint Sauvant Frankreich
Marque	Merlet
Type	Liqueur de framboise
L'usage	on the rocks, mélangé avec du vin, du champagne ou de l'eau gazeuse, pour la préparation de cocktails ou l'affinage de desserts
Dégustation	A un goût de framboises sucrées avec un peu d'acidité fruitée.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriqué à partir de framboises macérées sans additifs
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2015: Double-Or Concours Agricole Paris 2015: Or San Francisco World Spirits Competition 2014: Or International Wine & Spirit Competition 2014: Or Concours Agricole Paris 2014: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas



requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

La distillerie Merlet de Saint Sauvent a été fondée en 1850 et est dirigée depuis 2005 par les frères Pierre et Luc Merlet. La distillerie est rapidement devenue célèbre pour ses excellentes eaux-de-vie, c'est pourquoi elle est depuis longtemps fournisseur de producteurs de cognac réputés, tels que Hennessy. La fameuse liqueur "Crème de Cassis" n'a cependant vu le jour que dans les années 70, lorsque l'entreprise s'est tournée vers d'autres domaines d'activité et a cultivé des cassis dans ses propres locaux. Aujourd'hui, la gamme de produits Merlet comprend d'autres liqueurs de fruits comme cette Crème de Framboise. Elle est fabriquée par la macération de framboises dans de l'alcool pur. La couleur rouge profond, ainsi que l'équilibre savoureux entre le sucré sirupeux et l'acidité fruitée font de cette liqueur un ingrédient de cocktail populaire. Le fabricant recommande de boire la Crème de Framboise sur des glaçons, mélangée à de l'eau gazeuse, du vin ou du champagne.