



CREME DE PECHE DE VIGNE TRENEL



Située à Charnay-lès-Mâcon, la Maison Trénel a été créée par Claude-Henri Trénel en 1928. Elle est devenue, grâce à André Trénel, son fils, une véritable référence respectée sur toutes les bonnes tables, en France et à l'étranger.

La pêche de vigne est une pêche tardive, qui produit des fruits à la même période que la vigne. Elle présente une chair foncée, qui évoque la lie de vin. En plus de sa production de délicieux fruits juteux, le pêcher est également un outil pour les viticulteurs : sensible aux attaques d'oïdium, il est parfois planté au milieu des vignes afin de détecter et combattre ces attaques au plus tôt.

La Crème de Pêche de Vigne Trénel est fabriquée selon la recette traditionnelle : les fruits sont macérés pendant plusieurs semaines dans de l'alcool neutre, avant d'être pressés et filtrés. On y ajoute ensuite du sucre et de l'eau, avant de mettre la crème en bouteille.

Couleur : orange doré.

Nez : D'une très grande typicité, on ressent la fraîcheur et la douceur du fruit.

Bouche : En bouche, le fruit explose, puissant, riche, et sans lourdeur. La pêche de vigne offre par ailleurs une saveur tannique qui lui est unique.

Accord Gourmand : En cuisine, il sublimerait de nombreuses sauces, comme celle d'un magret de canard par exemple. Essayez-le également pour rehausser un dessert, sur un melon ou dans une salade de fraises.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - Site : www.cave-de-longchamp.com