

CRÈME DE CARMEL

Liqueur Gourmande - Maison Vrignaud (Vendée)

FICHE D'IDENTITÉ

Origine	Luçon, Vendée, France
Producteur	Maison Vrignaud (Fondée en 1812)
Catégorie	Liqueur de Crème
Alcool / Format	17% Vol. / 70 cl
Texture	Onctueuse et veloutée

L'ESPRIT DE LA GOURMANDISE

La Crème de Caramel de la Maison Vrignaud est une invitation à la gourmandise pure. Alliant le savoir-faire bicentenaire de la distillerie luçonnaise à la douceur du caramel blond, cette liqueur se distingue par sa finesse et son équilibre. Elle offre une texture soyeuse qui enrobe le palais de notes réconfortantes de sucre cuit et de crème.

PROFIL DE DÉGUSTATION

- NEZ :** Arômes chaleureux de caramel au beurre, de vanille et de confiture de lait.
- BOUCHE :** Attaque douce et crémeuse. Saveurs intenses de caramel blond, avec une pointe de sel en fin de bouche.
- FINALE :** Longue et suave, évoquant les bonbons au caramel de notre enfance.

CONSEILS DE SERVICE

Se savoure idéalement bien fraîche, sur quelques glaçons, en fin de repas. Elle est également parfaite pour agrémenter des desserts (nappage sur une boule de glace vanille ou dans un café gourmand) ou pour réaliser des cocktails onctueux.