

Albert Bichot Creme de Cassis de Dijon Ликер Альбёр Бишó Крем де Кассис де Дижон

Страна: Франция, Бургундия, Кот-д'Ор

Категория: ягодный ликер

Производитель: Albert Bichot

Крепость: 20 % об.

Особенность: мацерация проходит в течении 3-х месяцев, органический метод.

Цвет: глубокий пурпурный


Аромат: насыщенный, раскрывается тонами черной смородины, черники и легких пряностей

Вкус: насыщенный, округлый, раскрывается ягодными тонами и слегка терпкими оттенками черной смородины в продолжительном послевкусии.

Температура сервировки: 5-10° C

Рекомендации по сервировке: в качестве дижестива со льдом или в составе аперитивных коктейлей с белыми и игристыми винами, шампанским, сухим вермутом.



 Ликер Albert Bichot выпускается одноименной семейной компанией в самом сердце Бургундии (Франция). История предприятия началась в 1831 году, когда сеньор Бишо основал собственный торговый дом. Сегодня компанией управляет уже шестое поколение династии. В 1920-х годах был налажен экспорт алкоголя в Северную Америку, Азию и Австралию. Во второй половине 20 века при заводе был построен обширный погреб для выдержки напитков, новый цех розлива, а также владения семьи были расширены на более чем 100 га виноградников. Сегодня ликер бренда представлен в ста странах мира, при этом основными рынками сбыта являются страны Восточной Европы, Южная Корея, Китай, Япония и Россия.

Производится ликер Альберт Бишо из отборных спелых ягод черной смородины, выращенных органическим методом и прошедших строгий лабораторный контроль. Урожай собирают в провинции Дижон в разгар сезона. Сырье настаивают на высококачественном спирте в течение трех месяцев. Для снижения уровня высокой кислотности в ликер добавляют небольшое количество сахара, в результате чего напиток приобретает многогранный букет и кремообразную текстуру. На заключительном этапе ликер подвергают фильтрации и бутилируют. Уникальный напиток представлен в классических винных сосудах из темного стекла с красной печатью.