

# JEAN-BAPTISTE JOANNET

*La maison produit depuis 1978 des liqueurs de framboise, pêche de vigne, prunelle, cerise, de la crème de cassis, du gui-gnolet et du ratafia. Elle n'utilise que le produit de la première macération : le jus vierge.*

**Arcenant - 21700 Nuits-Saint-Georges.**

**Tél. 03 80 61 12 23 - Fax 03 80 61 38 21**

## **CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE 16%**

“Un concentré de cassis”, s'enthousiasme un dégustateur. Cette crème issue de “Noir de Bourgogne” pur se démarque par la profondeur de sa robe sombre, la fraîcheur de ses arômes et la gourmandise de sa texture et de ses saveurs. L'alcool apparaît complètement fondu dans le fruit. Superbe...

12,10 € (litre)

## **CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE 20%**

Robe sombre, d'une brillance et d'une fraîcheur parfaites. Les arômes discrets sont éclipsés par une bouche d'une grande richesse, plus concentrée, mais un peu moins équilibrée que dans la version 16%.

13,50 € (litre)