



## Crèmes de Fruits au cognac François Voyer

### caractéristiques **Techniques**

Contenance : 70cl. Présentation : Bouteille



### **POIRE**

- TAV : 25%vol
- Couleur : Jaune pâle
- Arômes : Poire Intense
- En bouche : souple, généreux

### **Pêche**

- TAV : 18%vol
- Couleur : Dorée, légèrement ambré
- Arômes : Riche arôme de pêche
- En bouche : douce, sucrée

### **Framboise**

- TAV : 18%vol
- Couleur : Pourpre profond
- Arômes : Délicates odeurs de framboise
- En bouche : Ample avec des arômes persistants de fruits rouges

### ***Expérience n°1***

*Idée cocktail*



#### **Kir Pêche**

3 cl de **crème de pêche**

7 CL DE  
*Champagne*

### ***Expérience n°2***

*En accompagnement*



#### **Crème de Framboise**

**AVEC UN  
FONDANT  
AU  
CHOCOLA  
T**

Sarl de Bibardies – 1 Le Maine Verret – 16130 VERRIERES – France

Tel : +33 5 45 83 02 98 – Internet : [www.cognac-voyer.fr](http://www.cognac-voyer.fr) – email : [contact@cognac-voyer.fr](mailto:contact@cognac-voyer.fr)