Briottet Crème de Framboise

Bourgogne - Frankrijk

Maison Briottet heeft een unieke historie. In 1836 was de familie in het bezit van wijngaarden in Chambolle Musigny. In 1841 is men begonnen met verwerken van de karakteristieke kersen voor de Ratafia. En de eerste Crème de Cassis was een feit. De jonge Edmond nam met zijn schoonvader in 1900 een distilleerderij over en Maison Briottet was snel een begrip in de Côte d'Or. In 1923 kreeg de Dyon Cassis een AOC. De eerste naoorlogse burgemeester van Dyon,Canon Kirr serveerde bij iedere gelegenheid een wijn-cocktail van Aligoté en Dyon Cassis. Er kwam meer vraag naar alternatieven en Briottet breidde het assortiment steeds verder uit. Nu is de 6e generatie aan het roer en staan ze bekend als één van de allerbeste distilleerderijen. Klein maar zeer ambachtelijk.



Proefnotitie

Een hele verfijnde likeur met zachte framboos smaken. De framboosjes moeten 2 maanden liggen om deze bijzondere likeur zo mooi mogelijk op smaak te krijgen. Een schaaltje frambozen en deze likeur, méér moet dat niet zijn...

Drinken bij

Heerlijke After-Dinner likeur maar ook een smaakbom bij Champagnetaart met frambozen.





1923
2023

wijnkoperij van bilsen

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl