



# Crème de Cassis

## Jean-Baptiste JOANNET

A l'origine Jean-Baptiste Joannet est producteur de fruits à Arcenant, essentiellement de framboises, mais aussi de fraises, cerises, et cassis. En 1978, il décide de transformer lui-même ses fruits en crèmes, liqueurs mais aussi en confitures. Il est alors le premier cultivateur transformateur de la région. Ses produits sont confectionnés de manière complètement artisanale. Viviane, la fille de Jean-Baptiste a repris l'entreprise en 2001. Sa fille Elise, représentant la 3ème génération de liquoriste perpétue l'activité depuis 2020.

Les cassis sont issus de la variété Noir de Bourgogne et produits sur la commune d'Arcenant. Bien que peu productive, cette variété donne un cassis au parfum incomparable.

**Nez** : Profond et séduisant, le nez dévoile de belles notes de baies juste cueillies, avec une pointe de fraîcheur végétale.

**Bouche** : Riche et fraîche, la bouche offre une texture veloutée, marquée par des notes intenses de cassis mûr et une légère douceur.

**Finale** : Douce et acidulée, la finale est longue et gourmande.

**Recommandations** : en Kir ou Kir Royal, Communard (avec du vin rouge), pour napper glaces et sorbets, parfumer une salade de fruits, un melon, un yaourt, un dessert ou tout simplement pur avec un glaçon.

Il ne faut pas oublier que la crème de cassis est d'abord un digestif que l'on peut déguster nature à la fin d'un repas.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cavedelongchamp.com](mailto:accueil@cavedelongchamp.com)

[www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)