

# DISTILLERIES PEUREUX LA CIGOGNE CRÈME DE MÛRE (BROMBÆR)

FRANKRIG, ØVRIGE



## *Sødmefyldt og frugtig*

Mørk som brombær og med tydelig duft og smag af brombær.

Kan nydes ren eller i en cocktail eller drink. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør  Sød 

FYLDE Let    Kraftig

### Fremstilling

Lavet af koncentreret brombærsaft tilsat sukker og alkohol.

### Om Producenten

I 1864 grundlagde Auguste Peureux destilleriet i Fougerolles ved foden af Vogeserne. Destilleriet specialiserede sig i produktionen af eaux-de-vie på frugt, heriblandt den berømte Kirsch de Fougeolles, som hurtigt fik et godt omdømme. I 1927 overtog sønnerne André og Edgar firmaet og omdøbte det til "Les Fils d'Auguste Peureux". I 1948 var det tid til næste generation og Andrés søn Claude Peureux overtog firmaet. I en alder af 18 havde han mange nye ideer til firmaets videreudvikling. Han havde set, hvordan markedet udviklede sig og vidste, at de var nødt til at være et skridt foran forbrugerne. Med denne vision satte han sig for at indtage nye lande. Det blev et nyt vendepunkt for firmaet, da Pierre Baud i 1968 blev ansat som produktionsleder. Han førte produktionen up-to-date med nyeste teknologi inden for området. Da Claude Peureux døde i 1992, overtog Pierre Baud formandsposten, og i 2002 overtog Pierre Bauds søn formandsposten. Endnu en visionær mand sidder nu ved roret for Distilleries Peureux.