



## FINE BRETAGNE CUVÉE GLYCINE

AOC Fine Bretagne  
70cl | 40%



### INFORMATIONS PRODUIT

- La Fine Bretagne Cuvée Glycine est issue de différentes variétés de pommes sélectionnées avec soin dans les vergers à proximité de la distillerie Warenghem
- Distillée et vieillie à Lannion en fûts de chêne pendant 2 ans minimum
- Réduite à 40%

### NOTES DE DÉGUSTATION

**Couleur :** Dorée.

**Nez :** Intense | Notes florales (rose et jasmin), suivi par le fruitée de la pomme compotée.

**Bouche :** Douce | Notes vives de pommes relevées par la rondeur du vieillissement.

**Finale :** Vive et fruitée.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION



- Fine Bretagne très fruitée au goût intense, elle accompagnera parfaitement vos apéritifs, digestifs ou même vos cocktails !

### LE SAVIEZ-VOUS ?

La Fine Bretagne (également appelée Lambig), bénéficie d'une AOC depuis 2015 qui valorise le territoire et le savoir-faire breton. Ce produit du terroir est préparé à partir de différentes variétés de pommes sélectionnées avec soin, toutes issues de vergers proches de notre distillerie.