

MELMOR CHOUCHEN VIEILLI

Hydromel Breton, 13%, 75 cl

Vieilli en fût de chêne

Élaboré à la distillerie de Lannion

MELMOR CHOUCHEN VIEILLI. Boisson mythique des celtes, la recette du chouchen est restée inchangée : De l'eau, puisée à la source de la Distillerie, du miel de différentes origines pour affiner le goût, et des levures pour la fermentation.

Après la fermentation, le chouchen est mis en fût et repose environ 6 mois dans les chais de la Distillerie. Le climat iodé breton et la noblesse du chêne apportent une complexité aromatique plus importante et confèrent au chouchen des lettres de noblesse supplémentaires.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le **Melmor Chouchen Vieilli** est un hydromel fin et d'une grande douceur, aux arômes doux de fruits confits.

Apéritif breton par excellence, on peut le déguster en cocktail (kir celtique, grog breton) ou bien comme vin d'accompagnement pour les desserts.

