



L'Héritage des Druides

Hydromel Breton – Chouchen Haut de gamme
Bio | 75cl | 13%

INFORMATIONS PRODUIT

- Issu du savoir-faire centenaire de la distillerie
- Mélange d'eau de source de la distillerie et de miel toutes fleurs biologique
- Fermentation lente à 20°C
- Certifié en Agriculture Biologique

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Dorée.

Bouche : Douce et florale | Notes de miel et cire d'abeille, une sucrosité équilibrée et suave.

Finale : Douce | Pas trop sucrée avec une pointe d'acidité.

CONSEILS DE DÉGUSTATION



- Ses qualités gustatives en font un apéritif particulièrement appréciable à consommer frais. Boisson au tempérament breton indéniable, il vous invite à parcourir la Bretagne, terre de légende et de caractère.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Traditionnellement, les Bretons ajoutaient du jus de pomme fraîchement pressé pour déclencher la fermentation. Nos méthodes artisanales de fabrication garantissent l'authenticité et le goût du chouchen, notre origine bretonne, son terroir. Pour élaborer ce chouchen, nous avons sélectionné les meilleurs miels en incorporant notamment des miels de montagne et des miels de forêts.

