



**PRODUIT HISTORIQUE
DEPUIS 1900**

ELIXIR D'ARMORIQUE

Liqueur de plantes, épices et miel
50cl | 40%



INFORMATIONS PRODUIT

- Macération de 35 plantes et épices au sein d'un mélange d'alcool et d'eau de source de la distillerie
- Double distillation à la repasse
- Traditionnellement, pour finaliser une liqueur, il faut ajouter deux composants : du sucre et de l'alcool. L'Elixir d'Armorique se démarque lors de cette étape car nous y ajoutons du miel (sucre) et du whisky single malt breton (alcool), créant une recette avec un goût unique



CONSEILS DE DÉGUSTATION

- L'Elixir d'Armorique est une liqueur délicate et richement parfumée. Digestif traditionnel, on peut aussi l'apprécier en cocktail, pour une note florale étonnante : Mojito à l'Elixir (pour remplacer le rhum), l'Elixir en tonic.
- Cet alcool traditionnel par excellence se prête idéalement au digestif.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Léon Warenghem, fondateur de la distillerie Warenghem en 1900, a créé cette recette plus vieille d'un siècle. L'Elixir d'Armorique était le tout premier produit fabriqué et commercialisé par la distillerie Warenghem. Un produit primé dès 1902.