



## FINE BRETAGNE CUVÉE ÉTOILE

AOC Fine Bretagne

70cl | 43%



### INFORMATIONS PRODUIT

- La Fine Bretagne Cuvée Étoile 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 neufs et anciens pendant 2 ans minimum
- Réduite à 43%

### NOTES DE DÉGUSTATION

**Couleur :** Ambrée.

**Nez :** Intense et complexe | Notes fruitées (pomme, mûres) et florales (lilas), légèrement poivré.

**Bouche :** Suave et ronde | Belle sucrosité, équilibre pomme-fleurs-épices.

**Finale :** Longue | Toute en douceur sur le fruité, légère amertume.



### CONSEILS DE DÉGUSTATION

La Fine Bretagne cuvée Étoile a été spécialement conçue pour les amateurs de spiritueux. Marquée par de fines notes boisées, elle se déguste parfaitement sur un dessert comme une tarte aux pommes sortant du four.

### 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.