

ARMORIK
Whisky Breton
SINGLE MALT



ARMORIK CLASSIC

IG Whisky Breton Single Malt
Bio | 70cl | 46%

PROFIL AROMATIQUE



INFORMATIONS PRODUIT

- Orge française et bretonne
- Double distillation pot stills
- Non filtré à froid – Couleur naturelle
- Vieillessement en fûts de bourbon
- Certifié Agriculture Biologique

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Or.

Nez : Intense et complexe | Céréales légèrement épicées, pointe de fruits exotiques (mangue, passion).

Bouche : Fraîche et douce | Fruits frais (pêche, abricot), touche de vanille et notes de torréfaction.

Finale : Longue | Point d'iode.



International Spirits Challenge 2023
Médaille d'argent

ARMORIK
Whisky Breton
SINGLE MALT



ARMORIK SHERRY CASK

IG Whisky Breton Single Malt
Bio | 70cl | 46%

PROFIL AROMATIQUE



INFORMATIONS PRODUIT

- Orge française et bretonne
- Double distillation pot stills
- Non filtré à froid – Couleur naturelle
- Vieillissement en fûts de sherry oloroso
- Certifié Agriculture Biologique

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Ambrée.

Nez : Intense et élégant | Notes gourmandes de vanille et d'agrumes relevées par une touche de fruits secs et une pointe mentholée.

Bouche : Équilibrée et ronde | Notes de crème brûlée, pruneau et amandes grillées.

Finale : Chaleureuse | Légèrement vanillée, sur le sherry et les épices.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fûts de Sherry Oloroso, traditionnellement utilisés dans le whisky Écossais, ont servi à l'élaboration du vin de Xérès, proche cousin du Banyuls ou Maury.



Concours Général Agricole 2023
Médaille d'Argent

ARMORIK

Whisky Breton
SINGLE MALT



ARMORIK DOUBLE MATURATION

IG Whisky Breton Single Malt
Bio | 70cl | 46%

PROFIL AROMATIQUE



INFORMATIONS PRODUIT

- Orge française et bretonne
- Double distillation pot stills
- Non filtré à froid – Couleur naturelle
- Première maturation en fûts de chêne breton
- Deuxième maturation en fûts de sherry
- Certifié Agriculture Biologique

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Dorée aux reflets ambrés.

Nez : Equilibré | Note fruitées (mirabelle et agrumes), épicées et vanillées.

Bouche : Douce et Ronde | Notes de miel, légèrement boisée, fruits mûrs.

Finale : Longue | Notes d'épices, de biscuits et de confiture d'orange.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Armorik Double Maturation, est une référence primée depuis sa création. Son vieillissement atypique en fait un whisky unique en France et dans le monde. Il a d'ailleurs été reconnu comme meilleur whisky single malt européen en 2013 lors du concours des World Whiskies Awards.



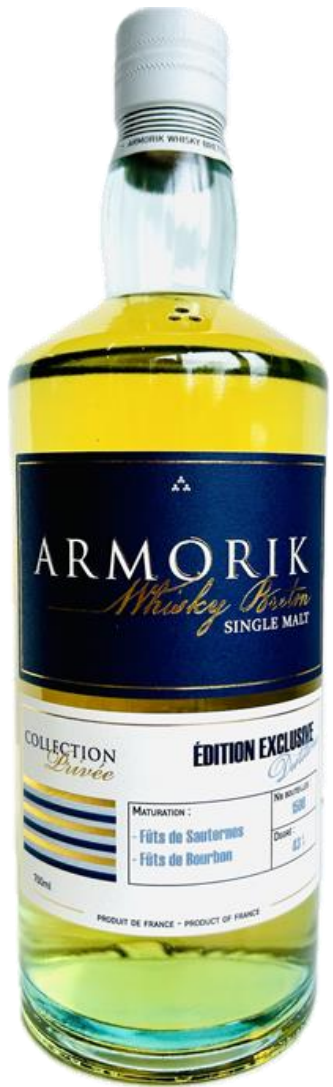
International Spirits Challenge 2023
Médaille d'argent



PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE NOS EXPRESSIONS ICONIQUES À TRAVERS TROIS MATURATIONS TYPIQUES RÉVÉLANT TOUTE LA SINGULARITÉ ET L'AUTHENTICITÉ DE NOS WHISKIES BRETONS ARMORIK.



- Ce coffret contient :**
- 1 x 20cl Armorik Classic | 46%
 - 1 x 20cl Armorik Sherry Cask | 46%
 - 1 x 20cl Armorik Double Maturation | 46%



ÉDITION LIMITÉE À 1500 BOUTEILLES

ARMORIK ÉDITION EXCLUSIVE DISTILLERIE

IG Whisky Breton Single Malt
70cl | 43%

PROFIL AROMATIQUE



INFORMATIONS PRODUIT

- Orge française et bretonne
- Double distillation pot stills
- Assemblage de whiskies vieillis en fûts de bourbon et en fûts de Sauternes
- Non filtré à froid – Couleur naturelle
- Certifié en Agriculture Biologique

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Dorée.

Nez : Fin et élégant | Douceur de notes de caramel et vanille légère, notes fruitées de pêche blanche et citron, notes florales de rose et de jasmin.

Bouche : Équilibrée | Bel équilibre entre fraîcheur et sucrosité, une attaque sur des notes de miel et de citron suivi de notes plus rondes de crème pâtissière et d'orange.

Finale : Longue | Notes de poivre, vanille et orange amère.



YEUN ELEZ JOBIC

IG Whisky Breton Single Malt
70cl | 46%

PROFIL AROMATIQUE



INFORMATIONS PRODUIT

- Malt écossais tourbé à 50ppm
- Double distillation pot stills mettant en valeur sa tourbe délicate et élégante
- Non filtré à froid – Couleur naturelle

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Jaune pâle aux reflets dorés.

Nez : Intense et équilibré | Notes médicinales (camphre, clou de girofle), notes fruitées (banane, pêches cuites)

Bouche : Fumée | Notes d'agrumes avec une pointe de salinité.

Finale : Persistante | Équilibre entre iode et épices, notes de feu de bois.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Situé dans les Monts d'Arrée, au cœur du Parc naturel d'Armorique, le Yeun Elez est un marais considéré dans les légendes bretonnes comme la Porte de l'Enfer.

Selon la légende rapportée par Anatole le Braz, c'est ici que l'on venait rejeter en enfer les âmes mauvaises qui hantaient les vivants. Tadic-Coz connaissait le secret et le rituel pour enfermer les âmes des revenants dans le corps d'un chien noir. Il chargea le jeune Jobic de guider le chien vers la porte des Enfers. Celui-ci, allant de presbytère en presbytère, conduisit le chien noir au recteur de Commana. Ensemble, au coucher du soleil, ils précipitèrent le chien noir dans le marais du Yeun Elez, condamnant le revenant aux enfers.

« Nous entrons dans le Yeun Elez, dit-il à Jobic. Quoi que tu entendes, ne détourne pas la tête. Il y va de ta vie en ce monde et de ton salut dans l'autre. » A Le Braz, La Légende de la mort en Basse-Bretagne, 1893.



Concours Général Agricole 2023
Médaille d'or

ARMORIK
Whisky Breton
SINGLE MALT



Commercialisé avec ou sans canne de prélèvement (45cm)



International Spirits Challenge 2023
Médaille d'argent

ARMORIK DOUBLE MATURATION
IG Whisky Breton Single Malt
Bio | 3L | 46%

PROFIL AROMATIQUE



INFORMATIONS PRODUIT

- Orge française et bretonne
- Double distillation pot stills
- Non filtré à froid – Couleur naturelle
- Première maturation en fûts de chêne breton
- Deuxième maturation en fûts de sherry
- Certifié Agriculture Biologique

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Dorée aux reflets ambrés.

Nez : Equilibré | Note fruitées (mirabelle et agrumes), épicées et vanillées.

Bouche : Douce et Ronde | Notes de miel, légèrement boisée, fruits murs.

Finale : Longue | Notes d'épices, de biscuits et de confiture d'orange.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Armorik Double Maturation, est une référence primée depuis sa création. Son vieillissement atypique en fait un whisky unique en France et dans le monde. Il a d'ailleurs été reconnu comme meilleur whisky single malt européen en 2013 lors du concours des World Whiskies Awards.



GALLEG

IG Whisky Breton – Blended
70cl | 40%

PROFIL AROMATIQUE



INFORMATIONS PRODUIT

- Assemblage de whiskies de malts et de grains
- Vieillessement en fûts de bourbon

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Dorée.

Nez : Expressif | Notes de bonbons anglais, fruits exotiques avec une influence marine.

Bouche : Fluide et entière | Notes fraîches et fruitées.

Finale : Ronde et Moelleuse.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Galleg signifie « Français » en breton. Armé d'un packaging au graphisme identifié breton, le Galleg est un whisky très ancré dans ses origines.



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.



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.

GILLES LEIZOUR



**SAVOIR-FAIRE
TRADITIONNEL & ARTISANAL**



**Concours Général Agricole 2023
Médaille d'or**

**Concours Régional de Bretagne 2022
Médaille d'or**

POMMEAU KER
AOC Pommeau de Bretagne
70cl | 17%



INFORMATIONS PRODUIT

- Pommeau de Bretagne élaboré à partir de différentes variétés de pommes issues de vergers à proximité de la distillerie Warenghem
- Assemblage de 25% de Fine Bretagne et 75% de moûts de pommes
- Maturation en fûts de chêne pendant 14 mois minimum

CONSEILS DE DÉGUSTATION



- Notre pommeau de Bretagne Ker se caractérise par l'homogénéité et la richesse de ses arômes et de son goût.
- Il est idéal à déguster en apéritif breton traditionnel ou en accompagnement mets et pommeau : étonnant avec un foie gras et une viande blanche ; gourmand en dessert avec un gâteau au chocolat ou une tarte aux pommes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Bretagne est, depuis plusieurs siècles, une terre de tradition cidricole. L'eau de vie de pommes était, à la fin du XIXe siècle, élaborée dans les fermes et consommée par les marins.

Le Pommeau de Bretagne est l'apéritif traditionnel breton par excellence. Il est issu d'une pratique de conservation couramment utilisée dans les fermes des pays cidricoles.



Melmor
Hydromel Breton – Chouchen
75cl | 13%

INFORMATIONS PRODUIT

- Issu du savoir-faire centenaire de la distillerie
- Mélange d'eau de source de la distillerie et de miels 100% français
- Fermentation lente à 20°C

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 ?

Quelle est l'origine de la dénomination Chouchen ? Il provient du Souchen, la première appellation d'un hydromel breton en 1895. lorsque M. Le Moal appelle son hydromel « Souchen », c'est possiblement en référence aux souches d'arbres où les abeilles trouvaient refuge pour établir leur ruche. Mais avant d'être un mot du langage commun, le chouchen était une marque.





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.





**DIZOÑV SIGNIFIE
« INDOMPTABLE » EN BRETON**

DIZOÑV
Gin de Bretagne
Bio | 70cl | 40%

INFORMATIONS PRODUIT

- Issu de la distillation de 9 botaniques dont : genièvre, coriandre, cardamome et reine des prés
- L'assemblage comprend de l'eau de vie de cidre créant un équilibre de saveurs fruitées et florales
- Certifié en Agriculture Biologique

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Aromatique | Dominante de pamplemousse et cardamome, puis notes végétales (herbe coupée) et florales (iris) apportées par la genièvre. Fond de verre porté sur la terre et l'épice (cannelle et racine d'iris).

Bouche : Douce et fraîche | Notes de citron et pomme fraîche, réglisse et menthe.

Finale : Végétale | Melon vert et légèrement saline.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Pur ou en long drink en tonic ou en cocktail

LE SAVIEZ-VOUS ?

Aussi surprenant qu'un zèbre en Bretagne, voici le gin breton indompté : Dizoñv. Gin artisanal distillé par la distillerie Warenghem, il se veut une synthèse des deux facettes de la Bretagne : la terre et la mer ; l'armor et l'argot.

Son assemblage avec de l'eau de vie de cidre lui procure un profil aromatique unique et résolument breton !





**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.



**PRODUIT HISTORIQUE
DEPUIS 1911**

TRIPLE SEC

Liqueur d'écorces d'orange

50cl | 40%



INFORMATIONS PRODUIT

- Macération d'écorces d'orange (amères, douces) et de coriandre
- La liqueur est ensuite issue d'une double distillation
- La coriandre procure à notre triple sec des notes citronnées le différenciant des autres triples secs
- Triple sec artisanal, sans arômes artificiels

CONSEILS DE DÉGUSTATION



- Si c'est un digestif traditionnel apprécié seul, c'est aussi un grand classique pour l'élaboration de cocktails leur apportant une touche d'agrumes et d'amertume : Cosmopolitan, Long Island et autres.
- Surprenant sur une recette de soupe Angevine.
- Excellent en cuisine et pâtisserie : viandes flambées, tiramisu, crêpes, gâteaux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La distillerie Cointreau a été fondée en 1849 à Angers, mais ce n'est qu'en 1875, qu'Edouard Cointreau invente un nouveau procédé de distillation, pour obtenir un triple sec, un liquide transparent trois fois plus concentré en arômes et moins sucré que les productions de l'époque. Cette méthode de distillation se répandra chez les distillateurs français et c'est ainsi que Léon Warenghem produira son propre triple sec breton dès 1911.

Depuis le triple sec est utilisé dans les recettes originelles des cocktails les plus consommés dans le monde.



LIQUEUR DE TERROIR AUTHENTIQUE

LIQUEUR DE FRAISE DE PLOUGASTEL

Bio | 50cl | 22%



INFORMATIONS PRODUIT

- Les fraises de Plougastel sont macérées dans l'alcool puis pressées dans un pressoir traditionnel en bois
- Cette technique de fabrication authentique permet d'extraire le goût inimitable de la fraise de Plougastel
- Couleur naturelle, sans arômes artificiels
- Certifiée en Agriculture Biologique

CONSEILS DE DÉGUSTATION



- La Liqueur de fraise de Plougastel, si riche en goût, est à déguster seule ou en kir : kir traditionnel, accompagnée d'un vin blanc, ou bien en kir breton, frais et pétillant, accompagnée de cidre breton.
- Rafraichissante en long drink avec une eau gazeuse.
- Étonnante en nappage ou coulis pour des desserts gourmands.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Elaborée à Lannion, notre liqueur de fraise de Plougastel est l'alliance d'un produit typique de la Bretagne, reconnu pour ses qualités gustatives indéniables, et d'un savoir-faire centenaire en matière de liqueurs de fruits.



**L'UNIQUE CRÈME DE CASSIS
BRETONNE**

CRÈME DE CASSIS DE LANNION

50cl | 16%



INFORMATIONS PRODUIT

- Les baies de cassis sont macérées dans de l'alcool puis pressées dans un presseur traditionnel en bois
- Après ajout d'alcool et de sirop, la crème de cassis de Lannion est prête à être consommée
- Couleur naturelle, sans arômes artificiels

CONSEILS DE DÉGUSTATION



- Cette savoureuse crème de cassis, élaborée à partir de baies de cassis soigneusement sélectionnées, dévoile tous ses arômes en kir traditionnel, accompagnée d'un vin blanc, ou en kir breton, frais et pétillant, accompagnée de cidre breton.
- Rafraichissante en long drink avec une eau gazeuse.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Produit historique de la distillerie issu d'un savoir-faire local, notre crème de cassis est fabriquée à Lannion dans la plus grande tradition depuis plus d'un siècle. Un goût inimitable avec tous les arômes du cassis dans votre verre !



« WARENGHEM
LE SPÉCIALISTE DE LA MENTHE »

MENTHE GIVRÉE

Liqueur de menthe
Bio | 70cl | 24%

INFORMATIONS PRODUIT

- Produit historique de la distillerie
- Fabrication artisanale à Lannion depuis 1900 à partir d'arôme naturel et d'eau de source de la distillerie
- Certifiée en agriculture biologique



CONSEILS DE DÉGUSTATION



- Cette liqueur de menthe au goût intense se consomme pure en digestif, et peut également accompagner agréablement vos cocktails, et pourquoi pas votre cuisine. Son goût frais et mentholé vous laissera un savoureux goût de menthe en bouche.



Archives d'époque

LE SAVIEZ-VOUS ?

La menthe givrée est un produit historique de la distillerie Warenghem depuis 1900, une des premières liqueurs produites en ce début de siècle, Warenghem & Fils étaient connus pour être « Le spécialiste de la menthe ».