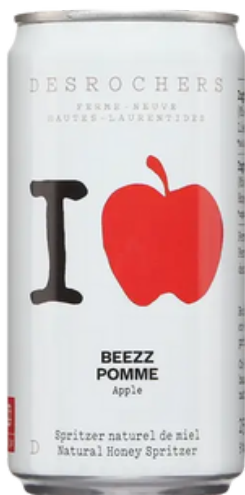


DESROCHERS

FERME - NEUVE
HAUTES - LAURENTIDES



BEEZZ POMME

Spritzer naturel de miel aux pommes, 5% alc.

TYPE DE MIEL

Miel d'été, miel brut biologique (Miels d'Anicet)

AUTRES INGRÉDIENTS

Pommes sauvages (Ferme-Neuve, Lac-St-Paul))

Pommes biologiques, Chemin des Sept (St-Jean-Baptiste)

La famille Desrochers ouvre la voie des spritzers naturels de miel, des cocktails prêts-à-boire vinifiés, c'est-à-dire fermentés naturellement avec des fruits pollinisés par les abeilles des ruches familiales. Un processus complexe et lent, qui est le fruit d'un savoir-faire élaboré à la ferme depuis 2011 avec une liste très simple d'ingrédients bruts. Une proposition : des boissons légères, très peu sucrées, toutes en fraîcheur qui nous sortent du quotidien. Celui-ci, célèbre l'éternel mariage miel et pomme, l'impression de croquer dans un fruit défendu à pleine dent!

MÉTHODE

- Macération lente des pommes broyées sur le moût de miel - 1 à 3 semaines
- Fermentation spontanée en barrique avec le jus de presse des pommes - 1 à 2 mois
- Élevage en barriques et en cuve - 4 à 6 mois
- Prise de mousse en cuve close, ensemencement naturel par méthode rurale et affinage - 3 mois

ANALYSE

- Acidité totale : 2,9 g/L
- Sucres résiduels : 2,8 g/L
- SO2 total : < 5 mg/L

PRISE DE MOUSSE NATURELLE

- Pression : 1,5 bars
- En Cuve close, ensemencement avec lies naturelles
- Non filtré, non collé mais bien décanté

SENSORIEL

- Frais avec une texture craquante
- Notes de pommes et de poires soutenues par le côté épicé du miel

ACCORDS ET MOMENTS

- À glisser dans un panier à pic-nique,
- À l'apéro avec des amis autour d'un plateau snack,
- Au soleil couchant lors d'1 sortie en canot-camping

D

Naline Dupuis Desrochers et Géraud Bonnet
info@desrochersd.com
desrochersd.com