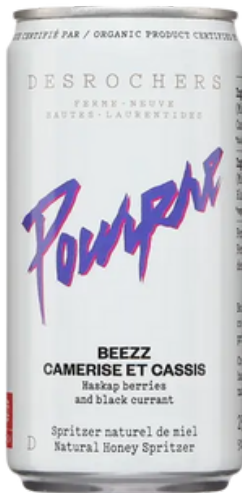


DESROCHERS

FERME - NEUVE
HAUTES - LAURENTIDES



BEEZZ POURPRE

Spritzer naturel de miel aux camerises et cassis, 5% alc.

TYPE DE MIEL

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

AUTRES INGRÉDIENTS

Camerises Biologiques (Ferme Wilsamat, Ferme-Neuve)

Cassis (Domaine Hauts-Bois, Ferme-Neuve)

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, une ode vineuse aux petits fruits, prend la relève d'une collaboration initiée avec le Restaurant Mon Lapin.

MÉTHODE

- Macération lente des camerises et cassis sur le moût de miel - 1 à 3 semaines
- Fermentation spontanée en barrique et en amphore - 1 à 2 mois
- Élevage en barriques et en cuve - 4 mois
- Prise de mousse en cuve close, ensemencement naturel par méthode rurale et affinage - 3 mois

ANALYSE

- Acidité totale : 3,6 g/L
- Sucres résiduels : 2,7 g/L
- SO2 total : < 5 mg/L

PRISE DE MOUSSE NATURELLE

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

SENSORIEL

- Envoutant, frais et mélodieux
- Notes de petits fruits et de violette, expression vineuse en légèreté

ACCORDS ET MOMENTS

- À glisser dans un panier à pic-nique,
- À dégoupiller en attendant que votre brunch,
- Ou à la plage en après-midi !

D

Naline Dupuis Desrochers et Géraud Bonnet

info@desrochersd.com

desrochersd.com