



NOS HYDROMELS ET NOS BIÈRES AU MIEL

Le Trésor des abeilles

Voici notre gamme d'hydromel, sélectionné par nos œnologues et notre gamme de breuvages authentiques TRIPOLIX. Pour finir découvrez nos bières au miel issu de notre brasserie artisanale.

7000 ans d'histoire en une gorgée
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



HYDROMEL MOELLEUX IMAGE INEE

Image Innée, Hymne à la rêverie.

Imaginez le bruissement de la ruche quand les abeilles assèchent le nectar, les effluves qu'exhale le miel ; Suivez précieusement ce fil imaginaire. La soif venant, rêvez un hydromel qui l'apaisera agréablement.

Robe aux nuances paille, nez fougueux et exotique (fruits jaunes, ananas confits), bouche gourmande et désaltérante. C'est une bonne première approche pour les néophytes de l'hydromel.

Servir très frais

Consommer à l'apéritif, sur toutes préparations à base de foie gras (Bavarois de cèpes et foie gras, foie gras poêlé aux figues, ...), tarte à l'abricot et aux pistaches, desserts chocolatés, tarte tatin ...



HYDROMEL DEMI SEC IMMUABLE

Immuable est un hymne à l'immortalité et à la permanence de la nature.

J'ai en tête des images anciennes, morceaux d'images antiques, bribes mythologiques... Si j'avais vécu aux premiers temps, j'aurais goûté à l'hydromel servi par les Walkyries au festin des dieux celtes, j'aurais participé aux libations des dieux grecs sur le mont Olympe et trinqué avec Zeus ou Aphrodite, j'aurais connu ce premier bouillonnement des forces de la nature...

Immuable en toute modestie... Grâce aux techniques œnologiques modernes... Je vis avec mon temps !

Servir à une température de 8 à 10°

Vinification de l'hydromel

La transformation commence par le choix des différents miels qui serviront à l'élaboration de la cuvée. En fonction des profils aromatiques recherchés, nous sélectionnons un assemblage de miels d'origines variées : nectars de fleurs et zones géographiques. La phase suivante, délicate, consiste en l'assemblage de l'eau (pure, issue d'un forage de grande profondeur, ...) et de la quantité exacte de miel en fonction de l'équilibre sucres/alcool recherché.

La fermentation alcoolique se déroule ensuite grâce à des levures sélectionnées parmi les levures œnologiques pour leurs capacités fermentaires et l'orientation aromatique qu'elles procurent (finesse, respect des précurseurs aromatiques des miels). La fermentation est réalisée en cuve inox avec une régulation de la température pour une fermentation lente, propice à l'expression aromatique de l'hydromel.

Notre équipe a essayé pour vous les suggestions suivantes :

- Salade d'endives, roquefort et noix
- Bavarois de cèpes et foie gras
- Salade au Gouda et pommes marinées à l'huile de noix
- Curry d'agneau et sa compotée de mangues
- Cassolette de langouste
- Fromages de chèvre assez frais



HYDROMEL SEC IMAGO

Imago est un hymne à l'épanouissement, une aspiration à la perfection, une soif idéale.

Tel l'insecte parfait à l'issue d'une longue série de métamorphoses, l'hydromel est le fruit d'un assemblage travaillé, d'une maturation lente et maîtrisée.

Les cinq stades du développement de l'abeille avant d'aboutir à son état d'harmonieuse perfection imagent la somme d'attention et d'amour portés à cet hydromel pour qu'au dénouement de son évolution il soit à même de satisfaire et de faire vibrer les papilles les plus exigeantes.

Imago rend hommage à cet aboutissement.

Servir à une température de 14 à 16°

Vinification et élevage de l'hydromel

La transformation commence par le choix des différents miels qui serviront à l'élaboration de la cuvée. En fonction des profils aromatiques recherchés, nous sélectionnons un assemblage de miels d'origines variées : nectars de fleurs et zones géographiques. La phase suivante, délicate, consiste en l'assemblage de l'eau (pure, issue d'un forage de grande profondeur, ...) et de la quantité exacte de miel en fonction de l'équilibre sucres/alcool recherché.

La fermentation alcoolique se déroule ensuite grâce à des levures sélectionnées parmi les levures œnologiques pour leurs capacités fermentaires et l'orientation aromatique qu'elles procurent (finesse, respect des précurseurs aromatiques des miels). La fermentation est réalisée en cuve inox avec une régulation de la température pour une fermentation lente, propice à l'expression aromatique de l'hydromel.

La dernière étape de son élaboration est un élevage sur lie.

Notre équipe a essayé pour vous les suggestions suivantes :

- Plateau de fruits de mer
- Huitres gratinées au four
- Salade au Gouda et pommes marinées à l'huile de noix
- Filet de lotte rôtie sur mousseline de fenouil
- Choucroute
- Fromages de chèvre affinés



HYDROMEL MOELLEUX ELIXIR DE DRAGON

Elixir de dragon : Un hydromel de légende

Il y a fort longtemps, bien avant la venue des hommes, vivait quelque part sur terre la créature la plus extraordinaire et la plus puissante qui soit : Célestinus, le dragon magique aux écailles d'or. Celui-ci était sur terre depuis des temps immémoriaux, veillant tendrement sur chaque fleur et sur chaque animal. Il maintenait un équilibre naturel avec une infinie justesse entre tous les êtres vivants, animant d'un souffle de vie chaque être naissant.

Des siècles et des siècles s'écoulèrent dans le calme et la prospérité. Ce fut une période paisible et agréable jusqu'au jour où Célestinus fit la rencontre des premiers êtres humains qui avaient peuplé la planète

et abusé de ses richesses. Célestinus était doté d'une force et d'une intelligence prodigieuse, mais surtout d'une grande ambition. Pourtant il savait qu'il ne pouvait agir seul pour rallier les hommes à sa noble cause.

Il décida alors de conclure un pacte avec les sentinelles de notre planète : les abeilles. Notre dragon était une créature solitaire, mais depuis la nuit des temps, lui et les abeilles se vouaient une amitié et une entraide sans limite. Célestinus leur offrit ainsi sa force et ses pouvoirs : Il leur fit don de ses précieuses larmes, le plus pur des sucs qui renfermait son infini pouvoir de protection et pu alors se retirer en paix, rassuré de la mission qu'il avait confiée aux vaillantes abeilles.

Depuis ce jour, celles-ci aident les plantes à croître et à se multiplier. En échange, elles en tirent le merveilleux nectar doré dont les hommes sont si friands et qu'ils transforment en hydromel. En le dégustant l'homme est inspiré par les pouvoirs de Célestinus et aide les abeilles dans leur noble mission.

Cette histoire est si belle qu'elle nous a inspirés pour créer notre hydromel au parfum de légende : Elixir de dragon

Notre vaillant dragon d'or s'est éloigné dans sa grotte sur le mont Mélibéen, nul ne connaît cet endroit, mais ce qui est sûr, c'est qu'il est prêt à ressurgir à tout instant pour défendre notre planète.

Elaboré à partir des meilleurs crus de miel et selon les traditions et le savoir-faire unique de notre hydromelier.

Notre hydromel moelleux Elixir de dragon est une invitation à la dégustation.

Il se déguste très frais, pur ou en cocktail, à l'apéritif mais aussi en accompagnement fois-gras, viande de porc grillée, sans oublier les desserts au chocolat et aux fruits.



HYDROMEL MOELLEUX ST AMBROISE

Saint-Ambroise, le protecteur des abeilles et le Saint-Patron des apiculteurs.

L'hydromel, qui est une boisson alcoolisée (13.5%) issue de la fermentation d'eau et de miel. Cette boisson est appréciée par les vrais amateurs de miel. Les célèbres nectars et ambrosie des dieux de l'Olympe étaient une boisson à base de miel et d'hydromel.

A boire très frais

HYDROMEL MOELLEUX IMMORAL

« Immoral » cet hydromel porte-t-il très bien son nom ?

À presque 200g de sucre/litre il n'est peut-être pas vraiment raisonnable d'en boire... Et pourtant d'une telle finesse, il est indéniablement le meilleur hydromel de la gamme des hydromels du Clos des Sentinelles. Peut-être même le meilleur des hydromels, certain le compare à un vin de paille.

Moralité : Goutez-le et prenez-le temps de l'apprécier dans son emballage unique en bouteille de 50cl



HYDROMEL TRIPOLIX



Boisson antique par excellence, l'hydromel TRIPOLIX a traversé les millénaires. Ce vin de miel vieilli lentement en fut de chêne se consomme à l'apéritif mais aussi en accompagnement de foie gras. Ses notes douces et suaves légèrement boisées raviront les amateurs de sensualité.

HYPOCRAS BLANC OU ROUGE TRIPOLIX



Notre Hypocras s'inspire de plusieurs écrits anciens dont le célèbre « traité d'Apicius ». Ce vin utilise des épices anciennes telles que galanga, maniguette, cannelle et gingembre. Il se consomme à l'apéritif pur, accompagné de jambon sec.

L'hypocras blanc est excellent en accompagnement de foie gras ou de jambon braisé.

MORETUM TRIPOLIX



Vin d'origine monastique (13^{ème} siècle) associé à du miel de thym, du jus de mûres et des plantes de garrigues, il se consomme à l'apéritif accompagnée d'antipasti méditerranéens ou de tapas, salade de fruits, glaces, sorbets ...

Puissant et très aromatique, notre MORETUM est également d'une grande fraîcheur grâce au parfait équilibre entre fruits, miel et plantes.

BIÈRES AU MIEL ST AMBROISE

Les St Ambroise sont des boissons à base de malt d'Orge et de miel. La légende raconte que Cérès, déesse des moissons et des céréales, aurait découvert une boisson et en aurait fait bénéficier les peuples dont les terres ne se prêtaient pas à cultiver la vigne. Cette boisson, à base de miel et de céréales devint alors la boisson populaire des Gaulois.

La bière blonde triple à 8 % d'alcool avec du miel de Bruyère qui renforce l'amertume.

La bière blanche à 4,5 % d'alcool avec du miel de Tilleul qui lui donne un goût légèrement mentholé.

A boire très frais

