



Peut-on devenir encore plus Breton ? La réponse est **oui** !

Armorik innove avec son premier single malt breton, vieilli en fûts de **Chouchenn** et de **chêne breton**, certifié **bio** !

Armorik Small Batch Chouchenn est une édition limitée qui marie tradition et gourmandise.

Symbole fort de la Bretagne, cette boisson emblématique associe le caractère du whisky breton, les douces notes miellées du Chouchenn et les nuances complexes du chêne breton pour vous offrir une expérience celtique inoubliable.



« La distillerie Warengem est un producteur de spiritueux bretons depuis maintenant 125 ans, nous avons un lien très fort avec notre terroir, tant en termes de culture que de gastronomie. L'idée avec cette nouvelle édition d'Armorik est de valoriser notre ancrage breton en réalisant des assemblages surprenants qui ne laissent pas indifférents. Avec cette édition, nous continuons également notre volonté de produire à terme l'ensemble de nos whiskies en agriculture 100% biologique. »

DAVID ROUSSIER
Dirigeant



ERWAN LEFEBVRE
Maître de Chai

« En tant que producteur de Chouchenn, j'avais depuis longtemps l'idée d'associer Armorik au Chouchenn. Il y a quelques années, j'ai expérimenté cette alliance sur un single cask vieilli dans un petit fût de Chouchenn, et j'ai constaté que ses notes florales se mariaient à merveille avec Armorik. Le résultat étant plus que prometteur, j'ai décidé d'aller plus loin en augmentant l'échelle, en utilisant davantage de fûts, et surtout des fûts de plus grande capacité. Ces derniers ont apporté une aromatique exceptionnelle, avec une prédominance de notes miellées que j'ai choisi d'équilibrer grâce au chêne breton, conférant ainsi une douceur et une complexité supplémentaires. Un véritable délice ! »

ARMORIK SMALL BATCH CHOUCHENN

70cl | 46%

Orge française, bretonne et bio, double distillation en pot stills.

Maturation en fût de Chouchenn et en fûts de chêne breton.

Edition limitée à 2500 bouteilles.

Exclusivité réseau cavistes | Disponible en mars | PMC : 54.50€ TTC.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Dorée avec des reflets ambrés.

Nez : Exubérant | Intensité du miel (plutôt sur la cire en attaque). Arômes de crème à la vanille puis quelques notes de végétal (romarin, chêne).

Bouche : Douce et fraîche | véritable bonbon au miel, légère fraîcheur mentholée, belle structure avec des arômes de chauffe de fût (vanille, girofle).

Finale : Très longue | arôme de cire d'abeille, de vanille et une légère pointe de poivre.



À PROPOS D'ARMORIK

Un single malt bio, sculpté par le climat breton. Les whiskies bretons Armorik sont élaborés à partir d'orge française et biologique, doublement distillés en alambics pot stills. Toute la fabrication des whiskies, depuis le brassage jusqu'à l'embouteillage s'effectue à la distillerie. Mais c'est au moment du vieillissement que la Bretagne imprime son empreinte avec force en favorisant des maturations lentes et harmonieuses dans l'ombre des chais. www.armorik.bzh.



À LA RECHERCHE DES DEUX BOUCHONS D'OR !

Pour soutenir le lancement de cette nouveauté auprès des cavistes partenaires, le grand jeu du Bouchon d'Or est lancé ! Parmi les bouteilles de cette édition, deux renferment un bouchon d'or qui permettra à leurs heureux détenteurs de remporter un séjour sur la Côte de Granit Rose en Bretagne, incluant une visite immersive à la distillerie Warengem.