

Lambig de Bretagne

40% vol.
35 cl. et 70 cl.

APPELLATION EAU-DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE RÉGLEMENTÉE



Définition

C'est la dénomination de notre eau-de-vie de cidre de Bretagne. Après distillation, elle vieillit dans nos chais. Cette eau-de-vie est le résultat d'un patient travail de sélection et d'assemblage.

Origine

Traditionnellement, le lambig était une eau-de-vie fermière destinée à la consommation personnelle des paysans et donc interdite à la vente. Depuis l'obtention de notre statut de distillateur professionnel en 1986, ce lambig peut désormais être commercialisé.

Production

Le lambig classique vieillit 3 ans en fûts de chêne. Sa force et sa virilité caractérisent sa jeunesse. Ses arômes de pommes fraîches sont remarquables, de légères notes boisées apparaissent.

Le lambig vieille réserve est un assemblage d'eau-de-vie vieilles de longues années en petits fûts de chêne. Ces derniers apportent la richesse de leurs tanins. Arômes boisés délicatement épicés.

Pour apprécier le lambig

Le lambig classique se déguste en digestif ou en apéritif sur quelques glaçons ou avec du cassis. Le lambig vieille réserve s'apprécie principalement en digestif.



Pont-Menhir - 29700 Plomelin

☎ 02 98 94 23 68 - Fax : 02 98 52 54 70

E-mail : contact@distillerie.fr

www.distillerie.fr