

BEECHE



**BULLES
DE RUCHE**

**ESPRIT
DE RUCHE**



RELAIS & CHATEAUX

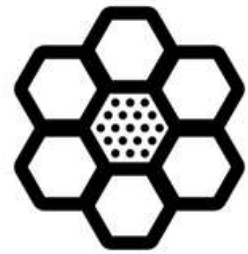
*Fournisseur officiel
de l'association*

SUBLIMEURS

Agence engagée pour le bien manger



FRAÎCHE, PÉTILLANTE, LÉGÈREMENT ALCOOLISÉE OU SANS ALCOOL



NATURELLE

Sans conservateurs, sucres, ou arômes ajoutés. Les saveurs de Bulles de Ruche sont issues de la pure fermentation du miel et de leurs arômes floraux.



PRODUITE EN ÉQUIPE

De la fleur au miel puis du miel à la boisson finale, chaque cuvée est le fruit de la collaboration étroite des hommes et des abeilles, dans le respect de chacun.



CONÇUE POUR LA FÊTE

Pétillante, légèrement alcoolisée (4,5%) ou sans alcool, chaque Bulles de Ruche est une expérience gustative festive et conviviale.

COFFRETS DE NOËL

1 bouteille 75cl cuvée Litchi
1 bouteille 27.5cl Eau pétillante de miel
2 verres de dégustation Lehmann
1 sachet de graines mellifères
Carton recyclé, recyclable, made in Hauts-de-France !



-HYDROMEL CUVÉE FLEURS DE LITCHI-

Notre cuvée fruitée, légèrement alcoolisée (4,5%)

Au Miel de Fleur de Litchi de la Compagnie du Miel récolté dans la région d'Anosy, au Sud de Madagascar.

Nez : litchi, poire, pêche blanche, fleurs blanches.

Palais : fruit à chair blanche, litchi, finale sur du miel.

Format 75CL et 27.5Cl

Notes de dégustation de Jancis Robinson

« Un nez aux arômes prononcés de miel, de fruits à chair blanche avec une belle profondeur sur de la noix et des épices douces. Le palais évoque le petit déjeuner : miel, granola légèrement grillé avec des teintes de pêches et de poires mûres, de pommes blanches croquantes et une touche d'agrumes douce. La longueur porte sur de délicats arômes de litchi. Comme les deux autres, cet hydromel Bulles de Ruche est sec / off dry, le palais est structuré et équilibré. »

Note: 17/20

Jancis Robinson.com



-HYDROMEL CUVÉE FLEURS DE TILLEUL-

Notre cuvée végétale, légèrement alcoolisée (4,5%)

Au Miel de Tilleul de Picardie récolté par la famille Fourneaux dans la forêt d'Halatte, en Picardie.

Nez : thym, sous bois, menthe, eucalyptus.

Palais : végétal et botanique, eucalyptus, menthe poivrée, finale sur du miel.

Format 75CL et 27.5CL

Notes de dégustation de Jancis Robinson

« Lorsqu'on le verse, la mousse laisse place à de fines bulles. Le nez est absolument incroyable. On sent le miel, mais plus que tout le côté botanique de la fleur de tilleul. De délicats arômes de thym et de romarin prennent le relais. On sent des notes de linalol, de fleur d'oranger, d'iris et de jasmin, qui s'approfondissent en notes de clémentine, pamplemousse et noix de coco. C'est l'un des premiers hydromels que je goûte avec une acidité qui ressemble presque à celle du vin. »

Note: 17/20

Jancis Robinson.com



-HYDROMEL CUVÉE FLEURS DE LAVANDE-

Notre cuvée florale, légèrement alcoolisée (4,5%)

Au Miel de Lavande IGP Provence, récolté par la miellerie Martine sur le plateau de Valensole.

Nez : floral, thé noir, violette.

Palais : floral, note subtile de lavande, finale sur du miel.

Format 75CL et 27.5Cl

Notes de dégustation de Jancis Robinson

« Au nez, on sent un miel plus dense et plus structuré. Beaucoup plus riche en bouche avec une note de pain chaud. - une seule gorgée et je pense à des toasts de seigle faits maison recouverts de beurre fondant et de miel. On perçoit un spectre subtil, rafraîchissant, frais et floral qui se déploie derrière la richesse : violette, concombre tranché, feuille de bourrache, eau de sauge. Il est également à la limite du sec et du demi-sec. Est-ce là ce que François Chartier appellerait un vrai "vin rafraîchissant" ? »

Note: 17/20

Jancis Robinson.com



**BULLES
DE RUCHE**



- HYDROMEL CUVÉE MIEL DE PRINTEMPS DE LA BAIE DU MONT SAINT MICHEL -

INGRÉDIENTS

Miel + Eau + Levures + Temps + CO2

PROVENANCE

Miel de printemps de la baie du Mont-Saint-Michel, récolté par Nicolas Wiart.

PRODUCTION

Sans sulfites,
Sans Gluten,
Sans Arômes ajoutés,
Sans sucre ajouté,
Sans conservateurs,
Fabriqué en France.

Format 27.5Cl



**BULLES
DE RUCHE**



- HYDROMEL BIO - CUVÉE FORÊT DU JURA

INGRÉDIENTS

Miel + Eau + Levures + Temps + CO2

PROVENANCE

Miel de montagne du massif du Jura BIO récolté
par la coopérative "Les Compagnons du Miel"

PRODUCTION

Sans sulfites,
Sans Gluten,
Sans Arômes ajoutés,
Sans sucre ajouté,
Sans conservateurs,
Fabriqué en France.

Format 75Cl



**BULLES
DE RUCHE**



- HYDROMEL BIO - CUVÉE FLEURS DE CERISIERS

INGRÉDIENTS

Miel + Eau + Levures + Temps + CO2

PROVENANCE

Miel de Cerisiers BIO récolté par Simone Toselli et Davide Colombo dans leurs vergers du Piedmont.

PRODUCTION

Sans sulfites,
Sans Gluten,
Sans Arômes ajoutés,
Sans sucre ajouté,
Sans conservateurs,
Fabriqué en France.

Format 75Cl



-EAU PÉTILLANTE DE MIEL-

Boisson sans alcool au miel de tilleul de Picardie récolté par la famille Fourneaux et au miel de printemps de la baie du Mont-Saint-Michel, récolté par Nicolas Wiart.

Format 27.5CL et 75CL



**ESPRIT
DE RUCHE**

"GIN OLD TOM"

GIN BIO ÉLEVÉ AU MIEL DE CHÂTAIGNIER

SMALL BATCH - 600 BOUTEILLES NUMEROTEES

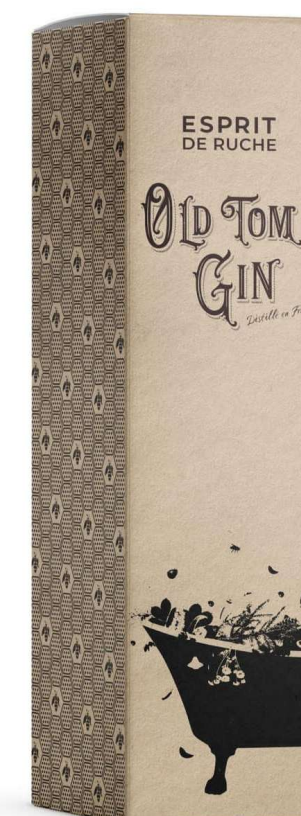
BIO

DISTILLE EN FRANCE

Format 70cL + étui.



*Distillation
de cire d'abeille et
de 10 botaniques
suivi d'un élevage
de 3 mois au miel de
châtaignier bio
français.*



L'épicerie fine & La Cave

LA GRANDE
EPICERIE **PARIS**

MAISON
PLISSON

Galeries
Lafayette
LE GOURMET



LE **BHV** / MARAIS

 LMDW

 Y & CO
DRINKS & CO

Le Bar




PARIS SOCIETY



—————
PARK HYATT PARIS™
—————
VENDÔME

MAYBOURNE
HOTEL GROUP

—————
EXPERIMENTAL
group
—————


MOMAGROUP
PARIS

Nico de Soto, mixologue star :-)



La Gastronomie

SAINT  CLAIR

 DUCASSE
PARIS

 Le Meurice
Paris

 GEDRIC GROLET

- La Chèvre d'Or **
- Château de Berne *
- Le Chambard **
- La Table des Gourmets Riquewihr *
- Château de Pioline *
- La Chabotterie *
- L'Aquarelle by Xavier Taffart *
- L'Ambroisie *
- L'Escargot 1901 *
- Anona *
- Culina Hortus
- L'Huitrier Pie
- Le Domaine de Rochebois
- Akrame *
- Chez Bruno *
- La Chapelle Saint Martin *
- L'Auberge de Nicolas Flamel *
- L'Ardoise du Marché *
- Grand Hôtel du Lion d'Or
- Pureté
- La Laiterie
- Restaurant Maxime Leplat
- Le Sens
- Pages
- Les Résidents
- Relief

cojean pour l'Eau pétillante de miel



Gabriel Veissaire, Chef sommelier du Meurice