



L'ALCHYMISTE

HYPOCRAS

VIN ROUGE ÉPICÉ
DES FESTINS ROYAUX

L'ÉLIXIR ÉPICÉ DES SEIGNEURS, REVISITÉ

Boisson emblématique des banquets médiévaux, l'Hypocras allie vin rouge, miel et épices précieuses (cannelle, gingembre, muscade...). Longtemps réservé aux nobles, il revient aujourd'hui dans une version artisanale fidèle à l'histoire, parfaite pour les moments festifs et les expériences gustatives hors du commun.

PROFIL SENSORIEL & USAGES BAR

Riche et complexe. Arômes intenses d'épices chaudes, bouche veloutée, finale douce et persistante. À servir légèrement frais (12-14 °C), en digestif, cocktail, ou avec un dessert chocolaté. Idéal aussi en vin chaud premium.

Vue

Rouge profond,
reflets acajou.
Texture dense,
larmes
marquées.

Nez

Explosion
d'épices nobles
(cannelle, clou de
girofle), avec une
note sucrée et
boisée.

Bouche

Douce et ample,
notes poivrées et
caramélisées.
Finale chaude,
persistante, très
gourmande.

Température de service : 12-14 °C

Produit vivant : Bien agiter avant service

Champ	Valeur
SKU / Réf. interne	EM-Hypocras
% Alcool	~ 12%
Conditionnement	Bouteille 75 cl
DLUO & stockage	18 mois – Conserver au frais, à l'abri de la lumière
Origine	Belgique – Hainaut - Fleurus
Allergènes majeurs	Traces de sulfites naturels

L'Alchymiste – Liquoristerie / Distillerie artisanale

Place Ferrer, 22 – 6220 Fleurus (Belgique)

 +32 498 24 25 08

 info@alchymiste.be

 www.alchymiste.be

TVA : BE1025.049.280