L'ALCHYMISTE

MAURETUM

Le vin rouge monastique aux fruits des bois

UN SECRET DES ABBAYES, REDÉCOUVERT

Né dans les monastères médiévaux, le Mauretum perpétue une tradition viticole où chaque gorgée liait nature, prière et savoir-faire. Ce vin rouge aux fruits sauvages et au miel était vieillie dans les caves des abbayes pour un usage quotidien et le bonheur de nos moines.

GOÛT ET USAGES

Un vin rouge ample, teinté de mûres, cassis et myrtilles, adouci par la rondeur du miel. Il se sert légèrement frais ou à température ambiante, en apéritif ou en accord avec un dessert aux fruits rouges ou au chocolat. Polyvalent et évocateur, il s'invite aussi dans les bars à vin, boutiques fines ou événements historiques.

Vue	Nez	Bouche
Rouge rubis profond aux reflets pourpres. Légère opalescence naturelle. Larmes épaisses, indice de douceur.	Fruits noirs mûrs (mûres, cassis), puis touche boisée et miellée rappelant le sous-bois et les caves anciennes.	Souple et veloutée. Arômes de fruits cuits et miel brut. Finale fraîche sur la ronce, bien équilibrée.

Température de service : 12–14 °C

Produit vivant : Bien agiter avant service

Champ	Valeur
SKU / Réf. interne	EM-Mauretum
% 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