



L'ALCHYMISTE

SAUGÉE

VIN BLANC À LA SAUGE, DOUX
& RAFRAÎCHISSANT

UN HÉRITAGE ANCIEN, RÉINVENTÉ

Inspirée d'une recette médiévale du XIII^e siècle, la Saugée allie vin blanc doux, sauge fraîche et miel. Ce vin aromatisé, autrefois prisé pour ses vertus digestives, renaît aujourd'hui sous une forme contemporaine, fidèle à son histoire mais pensée pour séduire les palais modernes.

PROFIL SENSORIEL & USAGES BAR

Nez végétal et floral, bouche fraîche sur la sauge poivrée, finale miellée. À servir frais (8-10 °C), en apéritif, cocktail signature ou en accompagnement de fromages affinés et plats végétariens. Un blanc original, léger, évocateur, parfait pour surprendre et fidéliser.

Vue

Robe jaune pâle
aux reflets
argentés.
Trouble,
brillante, avec de
fines larmes
légères.

Nez

Sauge fraîche
dominante,
touche
citronnée. Notes
florales discrètes
et miellées en
arrière-plan.

Bouche

Souple et fraîche.
La sauge
s'exprime avec
une légère
touche poivrée,
adoucie par le
miel.

Température de service : 10-12 °C

Produit vivant : Bien agiter avant service

Champ	Valeur
SKU / Réf. interne	EM-Saugee
% 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