

Hydromel
Le Vieux Moulin
Ste-Flavie, Québec, Canada

L'hydromel du Vieux Moulin est élaboré à partir d'un assemblage de différents miels du terroir, d'eau de source et de levures sélectionnées. Afin de conserver l'arôme de ces miels délicats, la fermentation durera un peu plus d'un mois. À la fin de la fermentation, la température des cuves est abaissée à -4° Celsius pour veiller à la stabilisation tartrique du vin. L'hydromel demeurera à basse température jusqu'à son embouteillage, ce qui nous permet d'utiliser de très faibles doses de sulfites.

Der Honigwein aus dem Vieux Moulin in Gaspésie wird aus verschiedenen einheimischen Honigsorten, Quellwasser und ausgewählten Hefen hergestellt. Um die zarten Aromen des Honigs aufzubewahren, dauert die Gärung ein bisschen länger als einen Monat. Am Ende der Gärung wird die Temperatur der Tank auf -4°C gesenkt, um eine Stabilisierung der Weinsäure gewährleisten zu können. Der Honigwein wird bis zur Abfüllung auf einer niedrigen Temperatur gehalten, damit wir eine geringe Menge an Sulfite verwenden können.

The honey wine from Vieux Moulin in Gaspésie is made from a variety of native honeys, spring water and selected yeasts. To preserve the delicate aromas of the honey the fermentation lasts a little longer than a month. At the end of fermentation, the temperature of the tank is lowered to -4°C to ensure stabilization of tartaric acid. The honey wine is kept at a low temperature until bottling so we can use a minimal amount of sulphites.

Hydromel de Bleuets



colour : lightly tinged purple golden

aromas : floral and fruity - wild blueberries and honey flavours

taste : refreshing acidity and broad texture precede a medium finish.

alcohol : 12%

sugar content 30g/L

serving temperature : 10-12°C

PRICES / PRIX

DOUBLE GOLD Medal / DOUBLE Médaille d'OR Finger Lakes 2012

GOLD Medal / Médaille d'OR Coupe des Nations 2012

GOLD Medal / Médaille d'OR Coupe des Nations 2011

GOLD Medal / Médaille d'OR Coupe des Nations 2010

Robe avec des reflets bleutés. Nez délicat qui s'ouvre sur des notes florales et fruitées. Cet hydromel possède une bonne acidité. En rétro-olfaction, il laisse percevoir des saveurs de miel. En bouche, sa texture presque grasse, culmine dans une finale légèrement soutenue.

Hydromel de framboises



colour : rose petal

aromas : floral and sweet

taste : refreshing acidity and full-bodied texture precede a medium finish.

alcohol : 12%

sugar content 32g/L

serving temperature : 10-12°C

PRICES / PRIX

GOLD Medal / Médaille d'OR All Canadian Wine Championship 2019

BRONZE Medal / Médaille de BRONZE All Canadian Wine Championship 2018

SILVER Medal / Médaille d'ARGENT Finger Lakes 2015

SILVER Medal / Médaille d'ARGENT Finger Lakes 2014

BRONZE Medal / Médaille de BRONZE Finger Lakes 2013

BRONZE Medal / Médaille de BRONZE Finger Lakes 2012

Robe arborant une couleur pétale de rose de bonne intensité. Nez assez puissant où dominant des notes fruitées et florales. Prenez plaisir à savourer ce rosé perlant doux possédant une bonne vivacité. Fidèle aux parfum perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de cire d'abeille et de framboise. Sa bouche presque grasse précède une finale assez soutenue.

En apéritif, il fera fureur servi bien froid sur une terrasse au soleil. Il accompagne bien les melons et le prosciutto. À utiliser en kir avec une bière blonde. En digestif, avec un sorbet, arte tarte aux fruits ou bien en guise de coulis sur un dessert.

Hydromel sec



Medium-dry and floral

colour : Golden yellow

aromas : medium nose and floral

taste : refreshing acidity and broad texture precede a medium finish.

alcohol : 12%

sugar content 9,7g/L

serving temperature : 6-8°C

PRICES / PRIX

DOUBLE GOLD Medal / DOUBLE All Canadian Wine Championship 2017

BRONZE Medal / Médaille de BRONZE Finger Lakes 2015

SILVER Medal / Médaille d'ARGENT Coupe des Nations 2014

SILVER Medal / Médaille d'ARGENT Coupe des Nations 2009

GOLD Medal / Médaille d'OR Coupe des Nations 2006

GOLD Medal / Médaille d'OR Coupe des Nations 2005

Robe de couleur jaune doré de bonne intensité. Nez assez puissant qui exhale des parfums de miel, de fleurs et de cire d'abeille. Ce vin de miel sec exprime une agréable fraîcheur. Sa texture grasse se termine dans une finale assez soutenue.

Vin de table sec, se prend dans les mêmes occasions qu'un vin blanc. Idéal pour accompagner un repas de poissons, fruits de mer ou de volailles. Excellent avec les sushis et mets asiatiques. À l'apéro, il se marie très bien avec les charcuteries et différents fromages comme le chèvre, le brie et le camembert.

Hydromel doux (fruité et doux)



Sweet and floral

colour : Golden yellow

aromas : floral and fruity

taste : refreshing acidity and broad texture precede a medium finish.

alcohol : 12%

sugar content 59g/L

serving temperature : 8-10°C

PRICES / PRIX

SILVER Medal / Médaille d'ARGENT Finger Lakes 2013

GOLD Medal / Médaille d'OR Coupe des Nations 2009

GOLD Medal / Médaille d'OR Coupe des Nations 2008

GOLD Medal / Médaille d'OR Coupe des Nations 2004

Hydromel de bonne intensité à la robe féérique d'une champ de blé mur. « Nez assez puissant dégageant des arômes dominants de cire d'abeille. Le tout est complété par de subtiles notes florales et fruitées. Ce vin de miel doux exprime une agréable fraîcheur. En bouche, sa texture presque grasse culmine dans une finale assez soutenue. »

En apéritif, avec charcuterie foie gras et fromage fort. Accompagne bien les sushis et mets asiatiques. En digestif, avec dessert au miel ou au sirop d'érable.

Hydromel mousseux



colour : Golden yellow

aromas : floral

taste : refreshing acidity and broad texture precede a medium finish.

12%, sugar content 55,9g/L

serving temperature : 6-8°C

PRICES / PRIX

DOUBLE GOLD Medal / DOUBLE All Canadian Wine Championships 2018

SILVER Medal / Médaille d'ARGENT All Canadian Wine Championships 2019

SILVER Medal / Médaille d'ARGENT Finger Lakes

L'hydromel mousseux à la robe féérique d'un champ de blé mûr, aux arômes de miel de cire d'abeille sur fond légèrement herbacé qui rappelle le trèfle et le thé du Labrador, est idéal pour célébrer les grands et les petits événements de la vie.