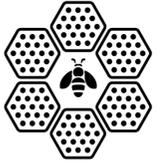




l'hydromel moderne comme on ne l'a jamais bu !

Innovante, inattendue et audacieuse, Beeche arrive sur le marché des boissons effervescentes alcoolisées avec sa gamme de cuvées Bulles de Ruche qui sort des sentiers battus et ne ressemble à aucune autre.

Beeche dépoussière le genre de l'hydromel ancestral, que l'on sait plutôt liquoreux, et crée une approche contemporaine de l'alcool à base de miel. Pétillantes et titrant à 4,5%, les cuvées Bulles de Ruche se dégustent fraîches, à l'apéritif ou lors de moments de célébration.



ICONOCLASTE

Beeche puise l'inspiration de *Bulles de Ruche* dans le savoir-faire authentique de l'hydromel que l'on définit souvent comme un « vin de miel » par son élaboration proche de celle du vin. Mais les cuvées *Bulles de Ruche* sont également créées avec un souci de légèreté et une démarche décomplexée, voisine de celle des cidres contemporains. Cela leur confère une identité hybride et inclassable : une grande palette de saveurs et d'arômes (floraux, fruités, botaniques selon les cuvées), dans une boisson effervescente et naturelle. Aux confins du vin pétillant, du cidre et de la bière, la gamme *Bulles de Ruche*, dans ses bouteilles élégantes 75cl, propose une nouvelle expérience de dégustation conviviale et raffinée. Les cuvées *Bulles de Ruche* se servent fraîches, dans un verre à vin, avec ou sans glaçons.





ANTICONFORMISTE

Le fondateur de Beeche, Paul-Augustin Delattre, a hérité très tôt d'une passion pour le vin qu'il a approfondie en suivant la formation britannique du WSET Diploma.

Mais c'est aussi un amateur avisé de produits du terroir. Il s'intéresse particulièrement au miel pour sa noblesse et sa production où la fleur, l'abeille et l'homme collaborent en harmonie.

Fasciné par la grande diversité et les propriétés organoleptiques de ce produit, il se penche sur sa fermentation alcoolique. L'hydromel traditionnel existe bien, certes, mais ce n'est pas ce qu'il recherche.

Il décide alors de casser littéralement les codes pour valoriser le miel dans une boisson légère, pétillante et moderne, avec un faible degré alcoolique. C'est avec cette envie de proposer un produit résolument innovant et audacieux, tout en conservant de l'authenticité et du caractère, qu'il crée Beeche. Il commence sa production en février 2020 avant d'être rejoint dans l'aventure, en décembre de la même année, par Marc-Antoine Fulconis.

SOURCING POINTU

La gamme *Bulles de Ruche* se décline en trois cuvées, chacune élaborée à base d'un miel monofloral choisi pour ses propriétés aromatiques : tilleul, litchi et lavande. Paul-Augustin et Marc-Antoine ont également sélectionné chaque miel pour leur traçabilité et l'excellence de leur production par des apiculteurs qui travaillent dans le respect des abeilles, des saisons et de la nature environnante.



Bulles de Ruche Tilleul est réalisée à partir d'un miel récolté dans la forêt d'Halatte dans l'Oise par la famille Fourneaux, apiculteurs depuis 3 générations. Ce miel est connu pour ses arômes botaniques persistants, sa longueur et son amertume si particulière.

Bulles de Ruche Litchi est élaborée à partir du miel de litchi de la Compagnie du Miel. Basée à Madagascar, elle produit un miel éco-responsable qui valorise le travail des apiculteurs qui protègent ensuite les forêts primaires. Son miel de litchi est un produit rare et d'exception qui a été récompensé par l'Epicure d'Or en 2020.



Bulles de Ruche Lavande est produite à partir d'un miel de lavande protégé par l'IGP Provence, récolté par les apiculteurs de la Maison provençale Miel Martine sur le plateau de Valensole. Facilement reconnaissable arômes floraux intenses qui évoquent la douceur de la Provence, il est aussi l'un des miels préférés des français.



PRODUCTION NATURELLE

Toutes les étapes de la production de *Bulles de Ruche* ont été scrupuleusement étudiées pour proposer un produit le plus pur et naturel possible. Sans arômes ni sucres ajoutés, les *Bulles de Ruche* valorisent le miel à travers tout ce qu'il leur offre, de ses saveurs à sa sucrosité. Il est d'abord dilué puis fermenté à basse température en cuve close inox pour préserver ses arômes floraux et délicats mais également pour protéger le moût de l'oxygène. Les levures utilisées pour la fermentation sont sélectionnées pour leur profil aromatique floral et leur capacité à conserver l'acidité recherchée. L'arrêt de la fermentation est déclenché volontairement par filtration une fois que le niveau de sucres résiduels désiré a été atteint, et aucun sulfite n'est utilisé. Beeche présente ses *Bulles de Ruche* comme extra brut et redéfinit les standards de la catégorie des hydromels avec des cuvées dont l'équilibre entre la douceur se joue tout en finesse.



Bulles de Ruche Litchi

Les fleurs de Litchi du Sud-Est de Madagascar sont très appréciées des abeilles. Le miel produit parfume cette cuvée *Bulles de Ruche Litchi* de notes fruitées qui rappellent à s'en méprendre le goût du litchi mais aussi de la pêche blanche et de l'abricot, associés à la douceur de la rose.

Le résultat apporte fraîcheur et légèreté.

Robe : Or pâle

Nez : Pêche blanche, litchi, fleurs blanches

Palais : Fines bulles, intensité aromatique légère et délicate sur du fruit à chair blanche, finale sur le miel





Bulles de Ruche Lavande

L'hydromel moderne conçu avec le miel de lavande IGP Provence, offre des arômes floraux de lavande, de violette et de plantes médicinales. Il s'adresse aux palais avisés et amateurs de subtilité.

Robe : Or pâle

Nez : Lavande, thé noir, violette, fumé

Palais : Fines bulles, intensité aromatique moyenne à prononcée sur des arômes floraux, finale sur le miel.

Bulles de Ruche Tilleul

Les arômes de cette cuvée issue du miel de tilleul sont portés par des notes végétales de thym, de romarin ou d'herbe fraîchement coupée. *Bulles de Ruche Tilleul* invite à une dégustation raffinée et légère.

Robe : Or pâle

Nez : Végétal, thym, romarin, sous-bois, menthe

Palais : Fines bulles, intensité aromatique prononcée végétale et botanique, finale sur le miel



INFORMATIONS PRATIQUES

Beeche.fr

Bouteille 75cl

4,5 % Vol.

Prix de vente conseillé : 12 €TTC

-Disponible à La Grande Épicerie
de Paris Rive Droite et Rive Gauche

-Disponible aux Halles Modernes
et chez Cigoire à Lille

CONTACTS PRESSE



Virginie de Courlon / vdecourlon@wokiokiparis.com / +33 6 61 23 78 38

Sophie Ribault / sribault@wokitokiparis.com