

Nouvelle recette, nouvelle étiquette pour la Mélusine de Noël

Le RENDEZ-VOUS incontournable de la fin d'année... Une toute nouvelle recette pour la Mélusine de Noël qui saura ravir vos convives !



La **Mélusine de Noël Bio** ambrée 5,6° aux saveurs d'orange, de coriandre avec un final de clou de girofle, accompagnée d'une mousse compacte et persistante, se mariera à merveille avec vos plats de fête.

Accords suggérés : Le foie gras, le chapon ou la dinde, le gibier, les huîtres, le saumon fumé, la bûche aux marrons ou encore les desserts au chocolat.

Elle est disponible dès mi-novembre en fûts de 20 l et en bouteilles de 75 cl dans le réseau bio au niveau national (Naturalia, la Vie Claire, Satoriz, etc...), dans le réseau CHR, en grande distribution dans la région et bien sûr chez les cavistes spécialisés.

La brasserie Mélusine, née en 2001, emploie 17 salariés et fabrique exclusivement des produits artisanaux et 100% naturels.

Elle brasse plus de 16 bières différentes, une gamme BIO et une gamme conventionnelle.

Contact presse :

Sonia Rigal Communication
soniarigal.communication@gmail.com

Brasserie Mélusine
ZA la Barboire,
85500 Chambretaud

Pour plus de visuels, rendez-vous dans l'espace presse : <https://www.brasserie-melusine.com/espace-presse/>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.