

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Sterenn Du : le cidre breton qui marie pomme et sarrasin

La cidrerie Nicol, installée à Surzur, en Bretagne, lance cette année Sterenn Du, un cidre demi-sec original qui célèbre le terroir breton sous un nouveau jour. Conçu à partir de pommes acidulées locales, telles que la Guillevic et la Locard verte, ce cidre révèle une fraîcheur fruitée unique. L'innovation ? Une infusion de sarrasin torréfié, directement inspirée par la demande d'un pâtissier local souhaitant un cidre capable d'accompagner ses créations 100 % sarrasin.

Avec ses 3 % d'alcool, Sterenn Du séduit par sa rondeur subtile et ses notes grillées, offrant une expérience gustative qui marie la vivacité de la pomme à la richesse aromatique du sarrasin. Idéal pour accompagner galettes, pâtisseries au sarrasin ou simplement à déguster en apéritif, ce cidre est une véritable ode à l'innovation bretonne et au savoir-faire artisanal.

Disponible dès maintenant en format 75 cl, Sterenn Du est distribué localement et en vente directe auprès de la cidrerie Nicol.

Contact presse :

La Maison du Cidre Le Hézo 56450

Email : lamaisonducidre@orange.fr

Tél : 02 97 26 47 40

Site : <https://www.museeducidre.com/>