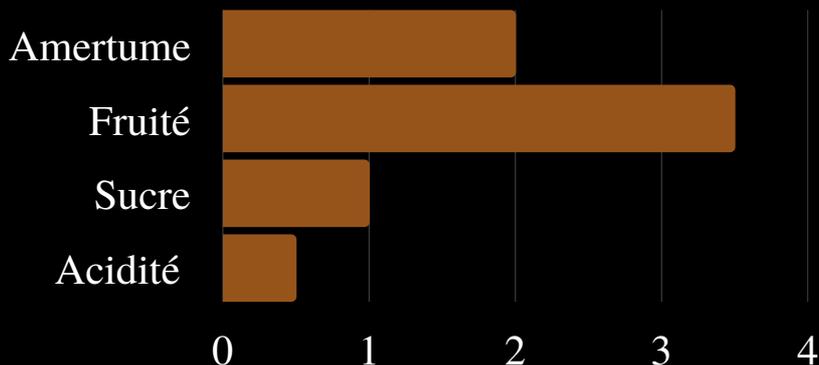


COZ MEZOU



Le Jabadao

Entre rondeur et amertume fine, l'assemblage unique du Jabadao révèle des notes de fruits tropicaux. Ce cidre brut fruité vous surprendra lors de vos apéritifs ou sur une viande blanche.



Notes :

Fruits tropicaux

Citron vert

Variétés

Douce Moën, Marie Ménard, Rouget de Dol, Judor.

Technique

Récolte manuelle, 7 mois de fermentation principale en cuve, refermentation naturelle en bouteille.

Accords

Acras de morues
Tartare de bœuf
Tarte au citron meringuée

Cidre Brut

Taux d'alcool : 6,3 %

Format : 75 cl

CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le Bull'O

Bull'O se montre ample et gras en bouche. Puis il laisse place à sa tonalité amère avant que sa vague saline vienne nettoyer l'ensemble.

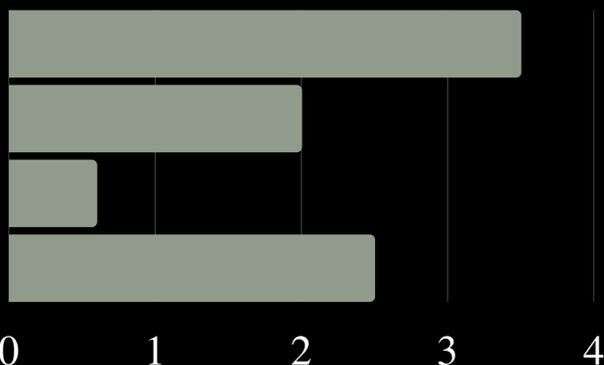


Amertume

Fruité

Sucre

Acidité



Notes :

Beurrées

Iodée

Variétés

Marie Ménard, Douce Moën, Douce Coëtigné, Rouget de Dol, Judor, Kermerrien.

Technique

Récolte manuelle, 8 mois de fermentation principale en cuve, refermentation naturelle en bouteille.

Accords

Fruits de mer

Poissons

Fromages à pâte molle

Cidre Extra-brut

Taux d'alcool : 7,5 %

Format : 75 cl

CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

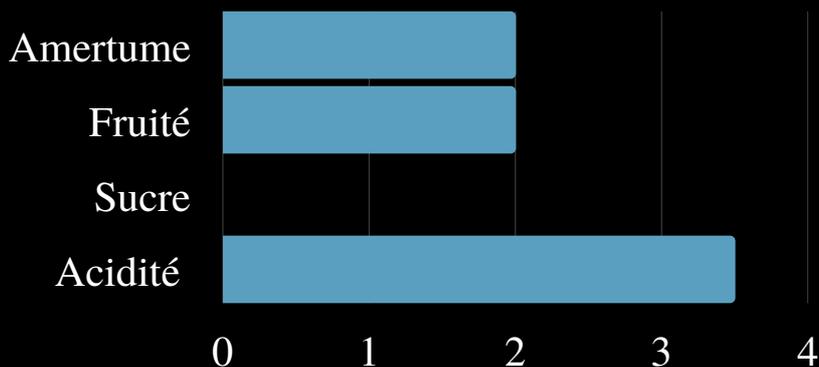
02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le HoPerché

Entre cidre et bière, le cidre houblonné en surprendra plus d'un ! Les notes herbacées du houblon s'associent avec la fraîcheur du cidre.



Notes :

Agrumes

Herbacées

Variétés

Marie Ménard, Douce Moën, Douce Coëtligné, Rouget de Dol, Judor, Kermerrien.

Technique

Assemblage de cidre et de houblon Cascade, fermentation lente, houblonnage à cru et prise de mousse naturelle.

Accords

Toasts de saumon fumé à l'aneth
Poulet aux agrumes
Hamburgers

Taux d'alcool : 7,5 %

Format : 75 cl

CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

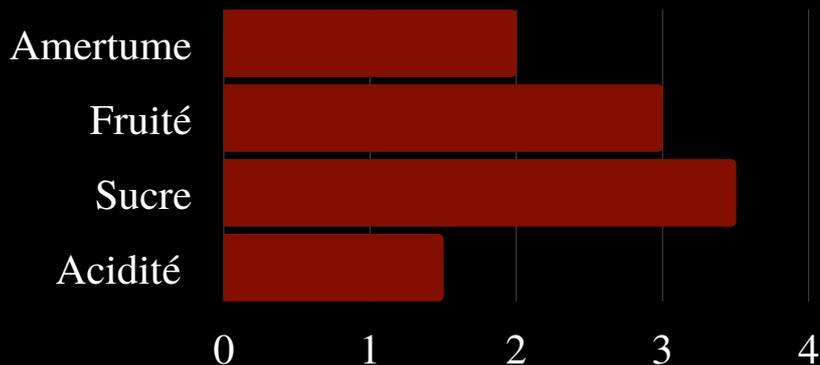
02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le Gourmand

Naturellement sucré et fruité, le moins alcoolisé, son effervescence naturelle relève ses arômes de fruits confits et ravira les amateurs de desserts.



Notes :

Fruits confits

Coing

Beurré

Variétés

Marie Ménard, Douce Moën, Douce Coëtligné, Rouget de Dol, Judor, Kermerrien

Technique

Fermentation principale de 5 mois, refermentation naturelle en bouteille.

Accords

Salade composée

Desserts

Cidre doux

Taux d'alcool : 3 %

Format : 75 cl

CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le Tradi

Fruité, gourmand, frais et pétillant, c'est ainsi que se caractérise ce cidre demi-sec. Un parfait équilibre entre la sucrosité, l'acidité et l'amertume du produit sublimer vos apéritifs !

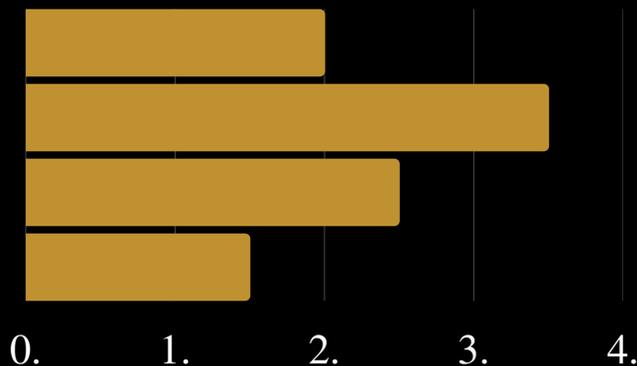


Amertume

Fruité

Sucre

Acidité



Notes :

Amande

Pomme fraîche

Variétés

Marie Ménard, Douce Moën, Douce Coëtligné, Rouget de Dol, Judor, Kermerrien

Technique

Fermentation principale de 5 mois, refermentation naturelle en bouteille.

Accords

Crêpe sucrée

Plats épicés

Fromages à croûte fleurie (camembert ou brie)

Cidre Demi-sec

Taux d'alcool : 5 %

Formats : 33 cl

75 cl

CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le Brut

Sec et finement pétillant, à l'amertume posée, avec une pointe d'acidité rafraîchissante. Il conviendra aussi bien à l'apéritif qu'au repas.

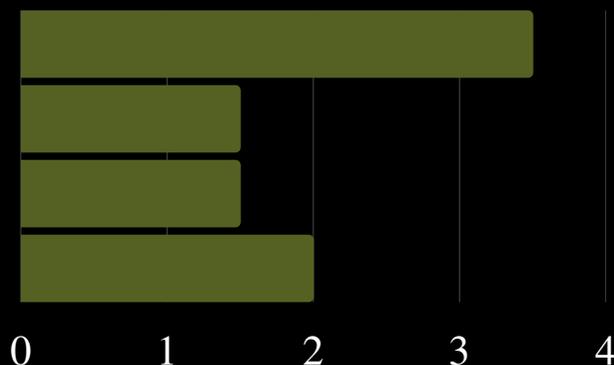


Amertume

Fruité

Sucre

Acidité



Notes :

Florales

Beurrées

Fumée

Variétés

Marie Ménard, Douce Moën, Douce Coëtligné, Rouget de Dol, Judor, Kermerrien

Technique

Fermentation principale de 5 mois, refermentation naturelle en bouteille.

Accords

Charcuterie

Filet mignon caramélisé

Moules marinières

Cidre Brut

Taux d'alcool : 6 %

Formats : 33 cl

75 cl

CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

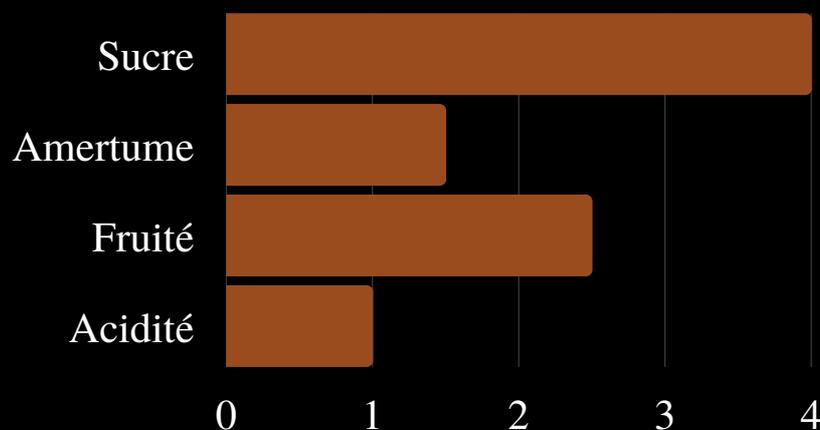
02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le Chouchenn

Ce chouchenn est issu d'un assemblage de moût de pomme et de miel lentement fermenté puis élevé sur lies pendant 16 mois . Les pommes principalement douce-amères et amères lui donnent du corps et sa couleur. Les miels de ronce et de sarrasin ont été rigoureusement sélectionnés par notre apiculteur partenaire.



Notes :

Miel

Sarrasin

Bouche

Sa perlance naturelle offre une attaque fraîche, puis le miel explose en bouche suivi d'un va-et-vient entre la pomme et le miel, jusqu'au final où les notes torréfiées du sarrasin prennent place.

Finalité

Douce et ample

Taux d'alcool : 9.6 %

Formats : 37,5 cl
70 cl

CIDRERIE COZMEZOU

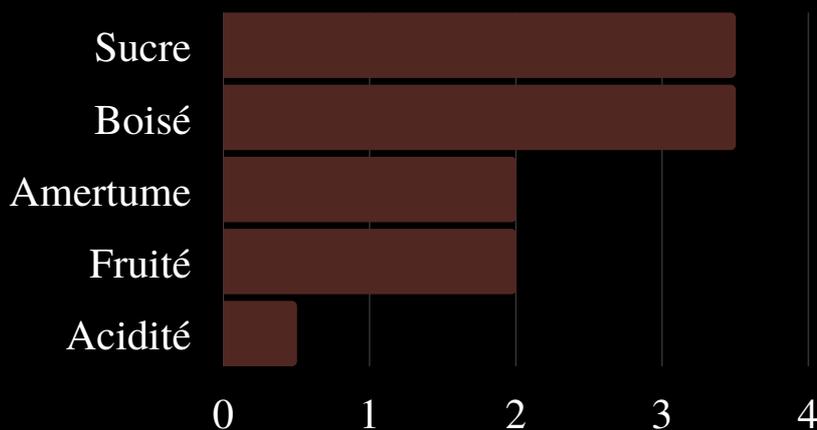
Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand
02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le Pommeau

Mélange de moût de pommes et de Lambig lentement vieilli en fût de chêne. Intemporel et traditionnel, il deviendra un indémodable de votre table. Il saura grâce à ses arômes subtils séduire toutes les générations à l'heure de l'apéritif.



Notes :

Caramel

Vanille

Bouche

Tout en rondeur et sucrosité, son fruité et sa fine amertume laissent place aux arômes de caramel et de vanille.

Finalité

Longue , ample et gourmande

Taux d'alcool : 17 %

Format : 70 cl

CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

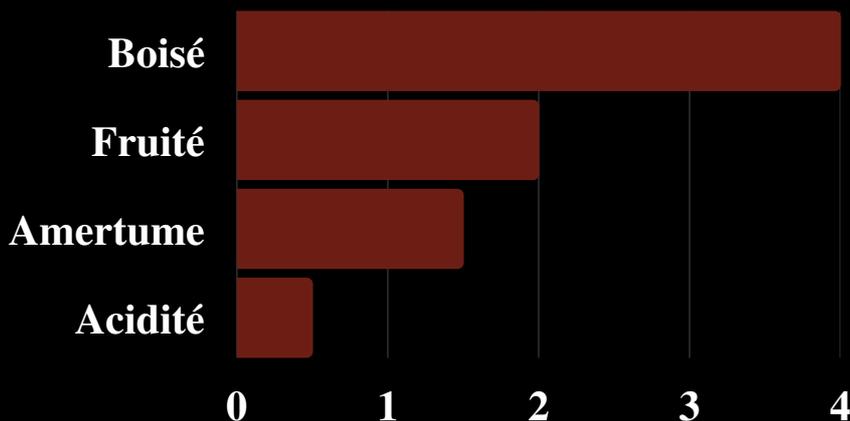
02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le Lambig

Aussi connu comme "élixir de longue vie", le Lambig ou l'eau de vie de Bretagne développe sa robe ambrée et ses arômes en fût de chêne pendant huit longues années.



Notes :

Caramel

Vanille

Bouche

Attaque vive et franche, arôme de pomme au four, s'étire en longueur sur des notes boisées de caramel et de vanille.

Finalité

Longue et ample, sur les épices.

Taux d'alcool : 40 %

Format : 50 cl

CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

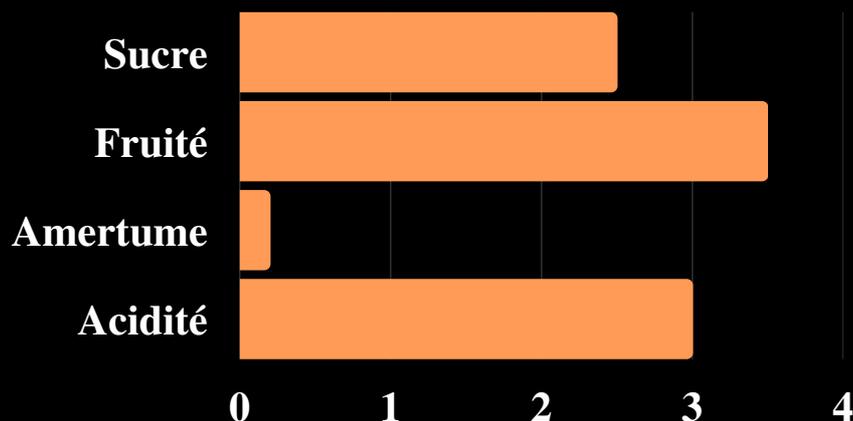
02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le Jus de pomme

Pour le plaisir des grands comme des petits, notre jus de pomme saura vous désaltérer tout au long de la journée avec son véritable goût de pommes.



Notes : Fruitées

Variétés

Judor, Rouget de Dol, Douce Moën,
Douce Coëtligné

Bouche

Une expression pure et nette des arômes de la pomme. Doux et naturellement sucré, ce jus est également désaltérant.

100% pur jus
Sans sucre ajouté
Format : 1L

CIDRERIE COZMEZOU
Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand
02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

COZ MEZOU



Le Pétillant

Frais et sans alcool, notre pétillant rendra vos moments de convivialité inoubliables ! Il convient aux petits et aux grands avec son assemblage harmonieux de plusieurs variétés de pommes et ses fines bulles.



Notes :

Fruitées

Compotée

Variétés

Judor, Rouget de Dol, Douce Moën,
Douce Coëtligné

Bouche

Pétillant, les arômes de la pomme vous
exploseront en bouche.

Fines bulles

Format : 75 cl

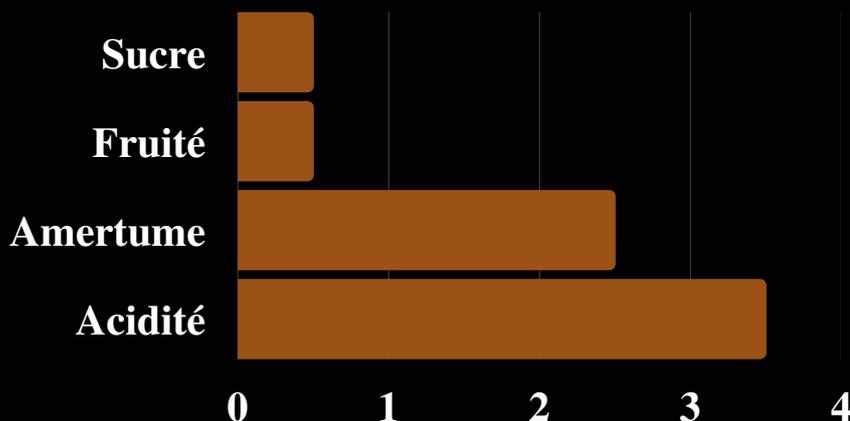
CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69

Le Vinaigre

Cette recette de grand-mère a de nombreuses vertues pour notre organisme. Ce vinaigre sublimerait vos vinaigrettes comme certains de vos repas



Notes :

Fruitées

Comptée

Variétés

Judor, Rouget de Dol, Douce Moën,
Douce Coëtligné

Accords

En vinaigrette sur une salade composée
Pickles de courgettes
En déglacage d'une viande blanche
Riz parfumé au vinaigre de cidre

Acidité : 6%

Format : 50cl

75 cl

CIDRERIE COZMEZOU

Coz Mézou, 29620 Plouégat-Guérand

02 98 67 56 10 ou 06 71 46 05 69