



A-Brosé

Le Saint Hervé A-B rosé est le dernier né des recherches sureautés.

Pour cet été ce rosé issu de la rencontre de la fleur et de la baie de sureau, un mariage des plus étonnant d'où né un goût fruité et un nouveau parfum.

Pour faire notre Saint Hervé AB (Aux Baies) nous utilisons un colorant naturel qui est un concentré de jus de baies de sureau cuites (sans sucre ajouté) que nous mélangeons tout simplement à notre Saint Hervé nature.

*A déguster frais
selons vos envies !*



NOS PRODUITS

- Saint Hervé - Nature 13,5°
- Saint Hervé - Châtaignes 13,5°
- Saint Hervé - Noix 13,5°
- Saint Hervé - A-B rosé 13,5°
- Saint Hervé - Bière La Grand Vabroise 5°

- Saint Hervé - Vinaigre sureau et noix
- Saint Hervé - Gelée de fleurs de sureau
- Saint Hervé - Confiture de baies de sureau
- Saint Hervé - Sirop de fleurs de sureau
- Saint Hervé - Savon aux fleurs de sureau



12320 GRAND -VABRE Aveyron (France)
06 77 57 60 21

BIÈRE LA GRAND VABROISE

Bière brassée pour Saint Hervé par la brasserie Mousse du Rouergue à Decazeville confectionnée «à l'anglaise» avec des malts et houblons biologiques.

La rencontre du sirop de fleurs de sureau Saint Hervé avec le brassin ambré, fait après plusieurs jours de brassage, et de fermentation, libère tous les arômes de la fleur fraîche de sureau.

*Elle se dégustera bien fraîche,
et accompagnera vos soirées ou vos repas canapé !*



**Le Saint Hervé
(Marche disco)**
Paroles de Georges Guyonnet et Saint Hervé
Musique de Sylvie Pullès
et Sébastien Perrin

*Quand nos babines sont assoiffées
Que nos papilles sont desséchées
Prenons la route de l'Aveyron
Sur des chemins, sur des refrains d'accordéon*

*Puis à Grand-Vabre, arrêtons-nous
Pour une étape, un rendez-vous
Chantons ensemble, mes bons amis
Avec les mots du cœur, qu'il est beau mon pays*

Refrain

*Le Saint Hervé, le Saint Hervé c'est le meilleur
L'apéritif qu'on dit aux mille saveurs
A consommer avec modération
Mais à chanter et à danser à fond*

*Le Saint Hervé fleurs de sureau, châtaignes ou noix
Le Saint Hervé quand on l'a bu, on l'oublie pas
Le Saint Hervé quand on l'a bu, on l'oublie pas*

*Sous les tonnelles, les soirs d'été
Dans les buvettes, gare aux gosiers
Tout le Rouergue fredonne en chœur
Ce gai refrain, la belle image du bonheur*

*Pour des peaux nettes, c'est du savon
Et rien n'arrête la production
Fêtons ensemble, mes bons amis
Le Saint Hervé, sous le soleil de mon pays.*



*... découvrez aussi
la gelée de fleurs de sureau
et la confiture de baies de sureau.
mais aussi
le vinaigre de sureau et noix
et nos savons aux fleurs de sureau.*

La p'tite astuce SH

Elaboré de façon traditionnelle par soutirage, sans filtrage ni sulfite ajouté, il se peut que le produit vienne à être pétillant, c'est juste la reprise naturelle de fermentation (pas de sulfite pour le bloquer) qui est corrigible en suivant l'opération suivante : Verser le Saint Hervé dans un récipient, rincer la bouteille de son fond et reverser le Saint Hervé dans la bouteille, laisser au frigo quelques jours.

Certaines personnes aimeront ce pétillant qui pourrait être à l'avenir un nouveau produit Saint Hervé.



*Une boisson apéritive
plus qu'originale !*

Spécialités locale de boissons à base de fleurs de sureau récoltés à la main.

Les fleurs de sureau fraîches, présentes dans notre verger et dans la Vallée du Dourdou (Grand-Vabre Aveyron, France), nous permettent d'élaborer en fermentation naturelle et artisanale (13,5°), sans filtrage mais par soutirage, notre boisson apéritive.

Aux saveurs multiples, aux goûts particuliers du mélange doux et sec, il se déguste frais avec ou sans glaçons et peut également être accompagné d'un sirop de cassis, mûre, orange...

Venez découvrir le Saint Hervé Châtaignes, obtenu par macération de fleurs de châtaignier et le Saint Hervé Noix obtenu par macération de noix vertes inspiré de la fabrication du vin de noix.



12320 GRAND -VABRE Aveyron (France)
06 77 57 60 21

