



METODO CLASSICO 2017

Elle a une couleur ambrée claire et une mousse blanche. Au nez, elle révèle immédiatement des notes de miel, de cuir, de bois et de délicates nuances de fumé.

En bouche, elle s'ouvre immédiatement sur la douceur du malt qui se conclut, cependant, avec un goût plus sec, équilibré par une légère acidité minérale qui rafraîchit et rend la boisson très invitante, malgré ses 10 degrés d'alcool.

Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 10%

Plato grade: 19.5

Couleur (EBC): 12-14

Niveau d'amertume (IBU): 10-12

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Viande d'agneau ou de chevreau, fruits de mer, tartes classiques, pâtisserie.

Formats

0,75L

