



METODO CLASSICO 2019

Couleur ambre clair, légèrement opalescente, perlage fin et mousse crémeuse et persistante.

Au nez, des notes boisées d'encens, de résines et de céréales brutes.

En bouche, le goût est complexe avec des notes de céréales et de bois amer. L'entrée en bouche est savoureuse et minérale, équilibrée par une légère note citrique.

Ingrédients

Eau, malt d'orge, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 9%

Plato grade: 19.5

Couleur (EBC): 12-14

Niveau d'amertume (IBU): 10-12

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Elle accompagne les crustacés aux notes fortes comme les huîtres et les fromages gras.

Formats

0,75L

