



## XYAUYÙ KENTUCKY 2018

Couleur « soutane de moine », sans mousse ni carbonatation, limpide en transparence.

Des notes délicates de tabac envahissent le nez avec des nuances de caramel sur un final discret de fèves tonka.

En bouche, la composante boisée accentue les nuances de tabac bien équilibrées par des notes alcoolisées de fruits secs sous alcool avant de laisser la place à un arôme agréablement oxydé, presque épicié.

### Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, houblon, sucre, levure, feuilles de Kentucky tabac in infusion et bon air des Langhe.

### Caractéristiques

**Grade alcoolique:** 13,5%

**Plato grade:** 36

**Couleur (EBC):** 38-42

**Niveau d'amertume (IBU):** 13-15

**Température de dégustation:** 12-14 °C

### Appariements

Chocolat noir (minimum 80 %), pâtisseries sèches, cigares toscans.

### Formats

0,50L

