



COREFF BLANCHE BIO

COREFF GWENN BEVONIEL

L'ALCHIMIE

| | |
|---------------------------|--------------------------------|
| TYPE | Wheat Ale - Haute fermentation |
| RONDEURS (MALTS) | Pilsen BIO / Blé BIO |
| SAVEURS (HOUBLONS) | Nugget BIO / Cascade BIO |
| LE + PRODUIT | Coriandre |
| ALCOOL | 4,5%.vol |

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

ROBE Pâle

MOUSSE Fine et blanche

NEZ Arômes d'agrumes et de céréales

BOUCHE Goût fruité, arômes de citron et saveurs de céréales avec une pointe de coriandre.

CONDITIONS IDEALES DE DEGUSTATION

Température 5°C

A servir dans un verre Nonic, car l'ouverture de ce verre permet de percevoir les arômes doux.



LE + COREFF

Toujours en collaboration avec nos copains de l'association « De la Terre à la Bière », filière régionale d'agriculteurs bio et brasseurs. Aujourd'hui près de 2 000 tonnes de céréales sont récoltées chaque année au sein de l'association.



La bière blanche bio est brassée au malt de blé bio, c'est ce qui lui confère un goût fruité et légèrement épicé. On notera des arômes de citron, d'orange et de coriandre. Rafraîchissant.

0% arômes artificiels. 0% sucres ajoutés. 100% plaisir et savoir-faire.

« À cheval sur la tradition depuis 1985 ».