COREFF AMBRÉE BIO

COREFF GOULARZ BEVONIEL

L'ALCHIMIE

TYPE	Amber Ale – Haute fermentation
RONDEURS (MALTS)	Pilsen bio / Crystal bio
SAVEURS (HOUBLONS)	Nugget bio / Strisselspalt bio
ALCOOL	5%.vol

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

ROBE	Ambrée brillante
MOUSSE	Fine, blanc cassé
NEZ	Très parfumé, arôme de malt, de caramel et de grillé
BOUCHE	Céréales grillées et fruits rouges
CONDITIONS IDEALES DE DEGUSTATION	Température 6°C à 7°C A servir dans un verre Nonic, car le caractère malté est perçu comme très doux et équilibré et que toutes les papilles gustatives soent stimulées de façon égales.

LE + COREFF

L'Ambrée Bio, depuis 2009, subtilement amère et douce, / de sa légère carbonatation, elle est agréable et facile à boire, / en attestent, la finesse et le blanc cassé de sa mousse. / Pour la faire, il a fallu de la bonne orge bio !

Par ce beau poème en quatrain à rimes embrassées, venez découvrir notre Ambrée Bio. L'orge bio est issue 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.

0% arômes artificiels. 0% sucres ajoutés. 100% plaisir et savoir-faire.
« A cheval sur la tradition depuis 1985 ».