



COREFF IPA BIO

COREFF IPA BIO

L'ALCHIMIE

TYPE	India Pale Ale - Haute fermentation
RONDEURS (MALTS)	Pilsen Bio / Crystal Bio
SAVEURS (HOUBLONS)	Nugget Bio / Cascade Bio / Centennial Bio
ALCOOL	5,6%.vol

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

ROBE Orangée brillante

MOUSSE Fine

NEZ Houblonné tirant sur l'agrumes

BOUCHE Des notes de pamplemousse avec une douce amertume.

Température 6°C à 7°C

A servir dans un verre Nonic, qui permet à la bière de parvenir directement au centre du palais de sorte à souligner subtilement sa douceur et à percevoir sa saveur olfactive à chaque gorgée.

CONDITIONS IDEALES DE DEGUSTATION



LE + COREFF

Dans la famille des bios, je demande la petite dernière ! L'IPA Bio a vu le jour en septembre 2018. Toujours en collaboration avec l'Association « De La Terre à la Bière » dont Coreff est membre fondateur. Légèrement différente de sa grande sœur, notre IPA Bio part sur des notes d'agrumes et son amertume est douce.



Elle saura vous charmer avec ses saveurs de pamplemousse et son ample mousse... Moins alcoolisée et houblonnée version Coreff, notre IPA est plus accessible et équilibrée. Plus que ce que l'on peut habituellement déguster ! Bref, c'est plus qu'une simple bière de dégustation.

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

« À cheval sur la tradition depuis 1985 ».