

Bière de l'Aubrac Ambrée

Elle porte le nom de sa couleur : ambre foncé. La belle se laisse volontiers coiffer d'une mousse crémeuse et se déguste à l'automne, sous les feuilles jaunes et brunes, un peu caramélisées elles aussi...

Se boit bien fraîche

Pour réaliser cette bière, nous avons sélectionné 4 variétés de malt, deux types de houblon et une seule souche de levure. C'est l'utilisation de malts torrifiés qui lui confère une saveur caramel...

Caractéristiques :

- Bière ambrée non pasteurisée
- 5 % Alc.
- 3 variétés de houblon
- Brassage par infusion, houblonnage à chaud

Dégustation :

Au nez, de beaux arômes maltés

En bouche, un bel équilibre de subtiles saveurs de céréales et de notes caramélisées.

Une bière qui allie saveur et douceur sous sa mousse onctueuse

DLUO : 18 mois

Ingrédients : eau, malt, houblon, levure

EAN code : 3 7600 6570 0174

Packaging :

33 cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

75 cl verre perdu, carton de 12 bouteilles

Fût 30 litres consigné

Fabriquée et embouteillée par la Brasserie d'Olt, 16 ZA de la Salle, 12 130 ST GENIEZ D'OLT et D'AUBRAC (Aveyron– France)

