Bière Bio de Printemps

Fruitée et très aromatique, notre BIO de Printemps marque l'arrivée des beaux jours. Des saveurs d'ananas, de fruits exotiques et d'agrumes se mêlent à une belle amertume parfaitement dosée.
Cette bière est élaborée à partir d'une seule variété d'orge de printemps BIO, de trois types de houblon et une souche de levure.

Caractéristiques :

- Bière blonde Bio, non filtrée
- 5,3 % Alc.
- Malt BIO de Printemps
- 3 variétés de houblon (2 à chaud, 1 à froid)
- Brassage par infusion, houblonnage à froid et à chaud
- Certifiée BIO par ECOCERT

Dégustation :

Dès le nez, on est charmé par son expression vive et complexe. C'est fruité, rond, presque exotique.
L'attaque en bouche est franche, soutenue par une bonne carbonatation. Les saveurs, concordantes au nez, alternent entre fruits jaunes (prunes, mirabelles), fruits exotiques et une fine touche de litchi et de rose. C'est elle qui nous porte sur la finale, bien dosée en amertume.

DLUO : 2 ans

Ingrédients : eau, malt BIO, houblon, levure

EAN code: 3760065705020

Packaging:
33 cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles
75 cl, verre perdu, carton de 12 bouteilles
Fût de 20 L consigné

Récompense:
Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2020
Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2022

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