

IMPERIAL STOUT Bio



Découvrez l'édition spéciale et limitée de notre **IMPERIAL STOUT BIO**, une bière noire et onctueuse.

La douceur subtile du chocolat et une finition soyeuse en bouche caractérisent cette brune ronde et ample en bouche qui puise ses origines dans les galaxies lointaines ...

Caractéristiques:

- Bière noire BIO
- 8 % Alc.
- Houblonnage à chaud
- Certifiée BIO par ECOCERT



Dégustation :

Au nez, des arômes de chocolat, de malts et d'épices

En bouche, Son attaque est soyeuse, assez torréfiée, avec une pointe de houblon légèrement amérisant.

Son corps se fait plutôt dense, grâce au malt grillé que l'on percevait au nez : café et chocolat torréfié s'y mêlent joyeusement

La finale est portée sur une amertume modérée et de douces saveurs de malts rôtis

DLUO : 2 ans

Ingrédients : eau, malt BIO, épeautre BIO, seigle BIO, houblons, levure

EAN code : 3 7600 65700013

Packaging :

33 cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

75 cl, verre perdu, carton de 12 bouteilles

Fût de 30 L 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)