



# La Burdigala

Bière bio

## AMBRE AU MIEL



**Alcool:** 6°

**Couleur:** 22 EBC Ambrée

**Amertume:** 15 IBU (douce)

### **Parfum:**

Parfum explosif de miel de forêt avec des notes maltées

### **Goût:**

Bière très gourmande et douce axée sur les malts caramel avec des notes fruitées, assez complexe. On retrouve aussi le miel bien sur.

### **Accords Mets/Plats:**

Sa gourmandise, son caramel et sa douceur miellée en font une très bonne bière de fromage et plats automnaux.

### **Service:**

- DANS UN VERRE !
- Doucement et pas "tête en bas" pour éviter de verser le dépôt de levure du fond de la bouteille
- Frais (10°) mais pas "frappé" au risque d'anesthésier goûts et parfums

### **Conservation:**

**Les bouteilles doivent être conservées debout**, au frais, à température constante et à l'abri de la lumière.

### **Ingrédients/ Ingrédients issus de l'agriculture biologique\*:**

Eau, levure, malt d'orge\* et froment\*, flocons d'avoine\*, houblons\*, sucre de canne\*

Eau, levure, malt d'orge et froment, flocons d'avoine, houblons, sucre de canne