



La Burdigala

Bière bio



TRIPLE



Alcool: 8,5°

Couleur: 14 EBC (Blonde)

Amertume: 25 IBU (douce)

Parfum:

Puissant, fruité avec des notes de poire/pomme

Goût:

Puissante, ronde et moelleuse avec une sucrosité qui vient équilibrer l'alcool. Bière avec beaucoup de texture faisant la part belle aux malts qui s'exhalent puissamment

Accords Mets/Plats:

La Triple à l'avantage de combiner puissance et douceur, par conséquent elle est parfaite pour accompagner fondues, plateaux de fromage ou des plats riches type choucroute

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 de froment*, houblons*, sucre de canne*

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