

GAMME COLLABORATIVE

SOUR

TENDANCE « GINGER MANGO »



**Bière acide infusée au fruit,
relevée à l'épice**

Oeil : jaune fruit frais.

Nez : le gingembre s'impose.

Bouche : d'abord la mangue, ensuite le gingembre, enfin l'acidité. C'est une Sour Ginger Mangue pas de doute, mais sans excès d'acidité non plus !

Impression générale : laissez à l'entrée vos certitudes : bon voyage.

Style : Bière Acide

Alcool : 4% alc. vol.

D.L.U.O. : 24 mois

Production : certification Bio

Condition de stockage : debout, au frais, à l'abri de la lumière

Conditionnement : bouteille 33cl et 75cl - Fût 30L



0 EBC



0 IBU



4%



DE MARQUE
AB
PRODUCTION CERTIFIÉE PAR AOC-BIO
BIOLOGIQUE AGRICULTURE DÉTACHÉE

