

GAMME COLLABORATIVE

STOUT

TENDANCE « ÉCORCES D'ORANGE »



Marée Noire sur écorces d'orange

Oeil : noir intense, contour auburne.

Nez : les notes typiques de torrification avec cette fraîcheur du test d'orange.

Bouche : un café qui coule de manière liquoreuse relevé par le côté orange, ça monte ça descend ça s'allonge : joli manège !

Impression générale : c'est riche, c'est complexe, ce n'est pas écoeurant. Une stout qui frappe et qui caresse, bim !.

Style : Bière brune

Alcool : 6.5% 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



65 EBC



23 IBU



6.5%



#MEILLEURAPLUSIEURS