

GAMME COLLABORATIVE

TRIPLE

TENDANCE « LIME SICHUAN »



Forte, fraîche et épicée

Oeil : jaune bruni.

Nez : explosion du Sichuan, trop tentant pour ne pas goûter tout de suite.

Bouche : attaque sur le poivre de Sichuan, suivi par une belle rondeur en bouche grâce au niveau d'alcool, finale épicé et fraîche à la fois grâce au lime.

Impression générale : la classique belge réinventée avec fraîcheur et épices.

Style : Bière d'abbaye

Alcool : 8% 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



12 EBC



19 IBU



#MEILLEURAPLUSIEURS