

GAMME COLLABORATIVE

# SOUR

« ABRICOT MACIAS »



**Bière acide assemblée à de l'abricot frais, finalisée avec du romarin**

**Oeil:** Jaune à légers reflets rouge

**Nez:** On plonge dans la tarte à l'abricot, avec les notes caractéristiques de sour

**Bouche:** Tout comme au nez, cette jolie tarte abricot en attaque, pâtisserie douce et acidulée. Un milieu/fin de bouche où les céréales amènent une texture veloutée, comme la peau du fruit. Une longueur toute en tension, et fraîcheur !

**Impression générale :** La pure définition du produit plaisir sans modération, désolé !

**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



9 EBC



0,8 IBU



4,5%

