

GAMME COLLABORATIVE

STOUT

« CRAZY NUTS »



La gourmandise d'une Stout.

Oeil : Une robe noire "Choco/café", réhaussée d'une jolie mousse crémeuse.

Nez : Des notes gourmandes de torréfaction, du chocolat aux noisettes grillées.

Bouche : Une attaque franche et onctueuse avec une belle persistance aromatique, notamment sur la noisette.

Impression générale : Puissance et gourmandise qui s'enveloppent d'une douce onctuosité.

Style : Bière brune

Alcool : 7% 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



#MEILLEURAPLUSIEURS