



Tina la Blonde

Composition :

Malt : malt blond pilsen
malt munich

Houblons : Strisselpalt, Golding et Brewer Gold

Levures: S/O4

Alcool : 6.5% vol

Dégustation :

Température de dégustation : 8/10°C

Mousse : fine et claire

Couleur : blonde dorée

Effervescence : fine

Odeur : malt, nez floral

Texture : onctueuse

Attaque vive et acidulée, amertume prononcée, longue en bouche

Toutes nos bières sont issues d'une double fermentation dont la seconde a lieu en cave, non filtrées, non pasteurisées.
Un dépôt au fond de la bouteille est normal et garant de la qualité artisanale de la bière