



## Tina « MYSTIC »

### **Composition :**

Malt : malt blond pilsen

Malt Munich

Malt Cara clair

Malt biscuit

Malt d'avoine

Malt Abbaye

Houblons : Fuggles, Challenger

Epices: rien

Levures: Abbaye

Alcool : 8 % vol

### **Dégustation :**

Température de dégustation : 8/10°C

Mousse : dense et ambrée

Couleur : ambrée foncée

Effervescence : subtile

Odeur : malté, noisette, légèrement citronnée

Texture : dense

Attaque douce, dense, malt puissant, arôme de noix  
avec une amertume soutenue

-----

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