



Tina « Noel » 2016

Composition :

Malt : malt blond pilsen

Malt caravienne

Malt biscuit

Malt Arome

Malt Chocolat

Malt d'avoine

Houblons : Brewer Gold, Strisselpalt, Cascade

Épices : arôme naturel de vanille

Levures: T58

Alcool : 6.2 % vol

Dégustation :

Température de dégustation : 10/12°C

Mousse : légère et ambrée

Couleur : ambrée foncée, voire brune

Effervescence : subtile

Odeur : caramel, vanille

Texture : dense et onctueuse

Attaque dense , avec des saveurs caramel et chocolat (torréfié) et prolongées en bouche par la vanille, amertume légère

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

