



## Tina « Sauvage »

### **Composition :**

Malt : malt blond pilsen

Malt de blé

Malt diastasique

Houblons : Brewer Gold, Fuggle, Challenger

Levures: S33+brettanomyces+levures lambic+lactobacilles

Alcool : 6,2 % vol

### **Dégustation :**

Température de dégustation : 6/8°C

Mousse : légère et claire

Couleur : blonde claire limpide

Effervescence : soft

Odeur : malté, nez acidulé

Texture : légère

Attaque douce, subtilement maltée, laissant la place à un coté acidulé,  
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