



WALK ON THE WINE SIDE

Bière Ambrée
Certifiée Agriculture Biologique

Type : Christmas Amber Ale – Vieillie 1 an en fûts de Malbec du Château Les Croisille

Malts : Pilsner / Cara Blond / Biscuit / Cara Munich II

Houblon : Hallertau Hersbrucker

Epices : Coriandre / Ecorces d'orange / Anis / Cannelle / miel

Degrés : 7.5 % vol.

Caractéristiques de la fabrication :

- Ratio d'empâtage fort pour une bière puissante.
- Chauffe lente et progressive pour une extraction complète de l'amidon.
- Extraction de sucres non fermentescibles pour obtenir une bière ronde.
- Pas d'ajout de sucre
- Ajout des épices pendant l'ébullition
- Fermentation de deux semaines dans un local climatisé à 20°C.
- Vieillessement d'un an en vieux fûts de Malbec
- Mise en bouteille avec 5.5 g/L de sucre pour la refermentation en bouteille.

Conseil de garde : Bière sur lies, à stocker debout entre 12 et 18 °C.

Température de service : 10 à 13 °C.

Notes de dégustation : Couleur ambrée, texture onctueuse et charnue avec une amertume de fond conférant un bel équilibre et une finale savoureuse.

A servir au verre. Ne pas remuer avant dégustation. Conserver un fond dans la bouteille pour ne pas servir les lies.



BRASSERIE LES ACOLYTES
Fages - 46140 LUZECH - FRANCE
+33(06) 86 17 62 00
+33(06) 72 31 02 71
www.brasserielesacolytes.fr
contact@brasserielesacolytes.fr

