

AMBRÉE BIO

Souvenir des USA (il y a longtemps!). Au retour, nous sommes tombés amoureux des Amber Ale américaines. Du caractère sans trop d'alcool. Bien houblonnée. Pour les connaisseurs!

- Médaille d'ARGENT au Concours Général de Paris en 2021.
- Médaille de BRONZE au Concours Général de Paris en 2020.
- Médaille d'ARGENT au Concours Général de Paris en 2019.
- Médaille d'ARGENT au Concours des Saveurs d'Aquitaine 2018.
- Médaille d'ARGENT au Concours Général de Paris en 2016.

EBC (C'est la couleur de la bière 2: 25 (Caramel ambré tirant sur des notes rouges - Mousse crémeuse) blanche 70 : noire) IBU: Houblonnage et amertume. 10: 30 faible 80 : fort Alcool exprimé en %vol. 6%vol Nous l'améliorons en permanence! Une ambrée fine, avec un degrés d'alcool modéré et des saveurs de houblons qui et nous cherchons: prolongent longtemps le plaisir de la gorgée. Dégustation parfaite 6°/7°. Réchauffez un peu le verre frais dans vos mains. Cela sublime les saveurs de houblon. Accord mets et bière A l'apéritif. A petite gorgée avec de bons copains. Supporte les plats un peu plus corsés. Les fromages persillés. (Essayez avec du Roquefort!)