



ELIXIR

Une bière ambrée aux tons vifs et à la mousse compacte et dense. Au nez, on découvre des notes de céréales et de biscuits sucrés accompagnées de légères nuances d'agrumes qui, en se réchauffant, évoquent les fruits secs et le chocolat blanc. Tout est en perpétuelle évolution jusqu'à la dernière gorgée.

En bouche, sa douceur est frappante, accompagnée, comme au nez, de notes de fruits secs et de biscuit ainsi que de fruits mûrs, de vanille et d'agrumes qui ajoutent encore à la complexité du produit.

Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 10%

Plato grade: 20

Couleur (EBC): 30 -34

Niveau d'amertume (IBU): 10-12

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Gibier, viande d'agneau, fromage à pâte persillée, fromages de chèvre, de brebis et forts.
Gâteaux secs ou fruits au sirop.

Formats

0,75L

1,5L

24L

