



## NÖEL ORANGE E CACAO

Cette bière brune, couleur *toge de moine*, présente une mousse compacte de couleur crème.

Au nez, les **effluves de chocolat et d'orange** font écho aux légères **notes torréfiées de malt et de fruits secs**.

Dès la première gorgée, **d'agréables et chaleureux arômes de chocolats et de zeste d'orange** - en harmonie avec les **senteurs de la céréale touraillée** - se font sentir, **évoquant également des nuances de fruits secs**. L'amertume du houblon laisse en bouche un **arrière-goût doux-amer** équilibré, qui fera **la joie des palais à chaque gorgée**.



### Ingrédients

Eau, **malt d'orge, malt de blé, malt d'avoine**, écorces de fèves de cacao, houblon, zestes d'orange douce, levure

### Caractéristiques

**Grade alcoolique:** 8,5%

**Plato grade:** 19,0

**Couleur (EBC):** 50-55

**Niveau d'amertume (IBU):** 20-24

**Température de dégustation:** 12-14 °C

### Appariements

Idéale pour accompagner les desserts de Noël, le panettone classique ou les gâteaux ou biscuits au chocolat, épicés à la cannelle ou à l'orange.

### Formats

1,5L

24L

0,75L