



## XYAUYÙ 2017

Une bière plate, claire et sans mousse ; techniquement un vin d'orge, de couleur rubis intense. Au nez, de merveilleuses notes olfactives de nougat, de caramel, de dattes et de pruneaux.

En bouche, les sensations chaudes et corsées du caramel se multiplient, accompagnées de notes de nougat et de dattes et d'une finale qui rappelle la barbe à papa ou, si vous préférez, le caramel mou.

### Ingrédients

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

### Caractéristiques

**Grade alcoolique:** 14%

**Plato grade:** 36

**Couleur (EBC):** 38-42

**Niveau d'amertume (IBU):** 13-15

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

### Appariements

Le chocolat, décliné de différentes manières, de la tablette noire au gâteau au cœur fondant, en passant par les desserts à la crème, aux amandes et les pâtisseries sèches.

### Formats

0,50L

