



ACTE III viere Rose – **VIERE**

alc.8,1 % vol.

Pour cette magnifique vière nous avons utilisé un moût de Merlot co-fermenté avec du moût de berliner weisse. La texture de la viere est légère. Elle possède de belle notes de fruits rouges frais (framboise) et un finale matlée (blé) et sec.

TEMPÉRATURE IDÉALE :

8°C

INGRÉDIENTS :

Eau, malts, moût de merlot (30%),
houblon, levure, gaz carbonique

FORMAT :

20L
75CL