



ACTE II viere Orange – **VIERE**

alc.8,6 % vol.

Pour cette vière atypique, nous avons macérer une pellicule de raisin gewurztraminer, et de moût de riesling en amphore. Une partie est macérée avec les rafles avant le blend. Elle possède des notes très florales et de rose. Avec un finale maltée / céréales.

TEMPÉRATURE IDÉALE :

9°C

INGRÉDIENTS :

Eau, malts, raisin gewurztraminer (17%), moût de riesling (7%), houblon, levure, gaz carbonique

FORMAT :

20L

75CL