



ACTE IV viere Rouge – **VIERE**

alc.7,7 % vol.

Nous avons réaliser une macération péliculaire de pinot noir co-fermenté avec un moût de beliner weisse. La viere à des notes de fruits rouges confits (cerise confite), un finale sec et un tout petit peu tannique, ce qui lui donne un tout petit peu plus de corps.

TEMPÉRATURE IDÉALE :

7°C

INGRÉDIENTS :

Eau, malts, raisin pinot noir (40%),
houblon, levure, gaz carbonique

FORMAT :

20L
75CL