

PARIS 1890



GALLIA

CHAMP LIBRE - LAGER alc. 5,8% vol.

Champ libre à la créativité et à la richesse de notre terroir français ! Cette bière est brassée avec de l'orge et du seigle qui lui offrent des notes maltées. Le houblon français Elixir, apporte des notes de fruits blancs. Fraîcheur et vivacité en bouche !

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : Jaune paille, brumeux

Nez : Finesse avec une signature houblonné fruité et en mineur floral associé à des notes céréales.

Bouche : Les touches fruitées se révèlent au fil de l'expérience avec une pointe légèrement acidulée, quelque peu citrique.

Une bière plutôt atténuée qui va accentuer la perception d'amertume.

TEMPÉRATURE IDÉALE :

4°C

INGRÉDIENTS :

Eau, malt d'orge, seigle, houblons (Elixir, Aramis), levures.

FORMAT :

33cl

