

PARIS 1890'



GALLIA

GAMAY SANS MA FRANCOISE

GAMAY ET FRAMBOISE

alc. 5,5% vol.

Pour cette vière, nous avons fait macérer du gamay du Beaujolais dans un moût de bière acide. Elle a été élevée dans des barriques de vin pendant 8 mois, puis assemblée avec de la framboise.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : mousse rosée, robe rubis.

Nez : fruits rouges, framboise

Bouche : Un corps léger avec une belle acidité, fruitée et sèche

TEMPÉRATURE IDÉALE :

8°C

INGRÉDIENTS :

Eau, raisin* (gamay*), framboise, malt d'orge *, sucre *, malt de blé *, houblon *. *Produits issus de l'agriculture biologique.

FORMAT :

75cl

