

PARIS 1890



GALLIA

PETITE COQUILLE - OYSTER STOUT alc. 5% vol.

À Noël on a mangé des huîtres. 720 huîtres. On a réutilisé les coquilles le lendemain pour les macérer dans un brassin de stout.

Soutenue par l'ajout de thé iodé d'exception, une jolie salinité se dévoile, se mariant à merveille avec les notes de café, de cacao et de pain grillé du stout. Imaginez un chocolat noir avec une pointe de sel, on n'est pas loin !

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : café

Nez : iodé et torréfié

Bouche : Café, notes de cacao et de pain grillé

TEMPÉRATURE IDÉALE :

6°C

INGRÉDIENTS :

Eau, malt d'orge, malt de blé, levures, houblons, huîtres

FORMAT :

33cl

