



8,3 % ALC/VOL

disponible en 33cl et 75 cl

SAINTE NI TOUCHE

Bière de Garde

TL' Le brassin à l'origine de cette bière est une Pasionaria double IPA, c'est-à-dire une bière forte avec une légère douceur, mais néanmoins très houblonnée et aromatique. La bière a été transférée après fermentation dans des fûts de chêne ayant contenu du vin blanc Chardonnay. Le vieillissement en barrique gomme en partie l'amertume ainsi que la présence de l'alcool, mais la bière gagne en légèreté, fraîcheur et complexité acidulée. Nous l'avons appelée «Sainte ni touche», car cette bière cache bien son jeu et la découverte gustative est à contre-pied de ce que l'on pourrait attendre du processus.



mis en bouteille en septembre 2017, à consommer avant 2021

Veillez mettre cette bière 24 heures avant l'emploi dans un frigo debout et veuillez la servir à env. 10' degré C. Veuillez conserver la bière dans une cave à l'abri de la lumière.