7,3 % ALC/VOL

disponible en 33 cl et 75 cl

La Tentation

Mélange de bière et de cidre – 7.3% ABV

Un avant gout d'automne pour ceux qui sont ouverts à la tentation. Il s'agît d'un assemblage de bière "sour" et d'un cidre de la Cidrerie du Vulcain. Avant de mélanger, la bière est fermentée dans des barriques de chênes. Le cidre est issu d'une culture locale de pomme 100% de vergers de haute-tige. Le cidre subit une fermentation aux levures indigènes que l'on trouve sur la peau des pommes. L'assemblage restera encore 8 mois dans des barriques provenant de William Fèvre – Grands Vins de Chablis pour enfin être refermenté en bouteille.

mis en bouteille en février 2017, à consommer avant juin 2019

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