

GALLIA

PARIS

1890



5,7%^{ALC}
VOL

ØENOLAGER

33CL

ŒNOLAGER LAGER

Dur labeur pour arriver à cette lager hybride. Une bière à fermentation basse. Nous avons fait macérer le cépage blanc Melon de Bourgogne dans son jus. Par la suite nous l'avons assemblé à notre moût de bière. Le résultat est surprenant : le léger tanin du raisin prend le pas sur l'amertume des houblons, le tout équilibré par des notes maltées.

INGRÉDIENTS DE LA BIÈRE :

Eau, malt Pilsner, houblon, levure, raisin melon de Bourgogne.

MALT : Pilsner

HOUBLON : Hallertau Blanc

LEVURE : 34/70

Conserver au frais et à l'abri de la lumière.
La DLUO fait office de N° de lot.

5,7%^{ALC}_{VOL} 33CL  



VENEZ NOUS VOIR AU
BAR OU À LA BRASSERIE

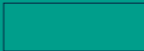
PARIS  1890

GALLIA

35 RUE MÉHUL,
93500 PANTIN, FRANCE

GALLIAPARIS.COM

EMBOUTEILLÉE LE



À CONSOMMER DE
PRÉFÉRENCE AVANT LE

