

GALLIA

PARIS

1890



3,6% ALC VOL

33CL

BIÈRE DES VENDANGES LAGER VENDANGÉE

Jamais deux sans trois ! Pour notre troisième bière des vendanges on voit rosé. Une macération en tank de garde qui a duré près de 10 jours avec le cépage Pinot Noir d'Alsace. En bouche, fruits rouges et notes tanniques viennent sublimer l'amertume.

INGRÉDIENTS DE LA BIÈRE :

Eau, malt d'orge et de blé, houblon, raisins cépage Pinot Noir d'Alsace.

MALTS: Malt Pilsner, malt de blé, malt acide

HOUBLON: Saaz

LEVURE: Raisin Pinot Noir (levures indigènes)

Conserver au frais et à l'abri de la lumière.

La DLUO fait office de N° de lot.

Illustration de l'étiquette par Atelier Bingo.

3,6% ALC
VOL

33CL



3 700693 901383

VENEZ NOUS VOIR AU
BAR OU À LA BRASSERIE

PARIS 1890

GALLIA

35 RUE MÉHUL,
93500 PANTIN, FRANCE

Retrouvez toutes nos bières
sur : galliparis.com

EMBOUTEILLÉE LE



À CONSOMMER DE
PRÉFÉRENCE AVANT LE

