

LA BRASSERIE DES LIGURES VOUS PROPOSE UNE BIÈRE DE TYPE ((ABBAYE)). NOUS AVONS MÉLANGÉ 6 TYPES DE MALTS DIFFÉRENTS POUR OBTENIR UNE BIÈRE CORSÉE À LA ROBE AMBRÉE CLAIRE. LA LEVURE D'ABBAYE QUE NOUS UTILISONS DÉGAGE DES ARÔMES D'ESTER, TYPIQUES DE CE STYLE. LA PUISSANCE ET LE CORPS DE LA 1029 SERONT ALLÉGÉES PAR LA NOTE HOUBLONNÉE EN FIN DE BOUCHE. BRASSÉE AVEC PASSION POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR C'EST EN 1029 QUE LA VILLE DE PEILLE A ÉTÉ INSCRITE AU

DIOCÈSE DE NICE SOUS LE TERME PILIA. BRASSERIEDESLIGURES.COM

À DÉGUSTER DE PRÉFÉRENCE ENTRE 4°C ET 6°C DANS UN VERRE ADAPTÉ

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : **VOIR DATE SOUS LA CANETTE**

INGREDIENTS:

EAU, MALTS D'ORGE ET DE BLÉ*

HOUBLON, LEVURE

BRASSÉE ET CONDITIONNÉE À PEILLE PAR SAS BRASSERIE DES LIGURES

STYLE

Abbaye 照 %

ALC IBU 6.5% 33

330ml 텋





445 ROUTE DES CLUES 06440 PEILLE



