

Senses Brewing  
REIMS



Senses Brewing  
ASSEMBLAGE

Cassis 2023

Assemblage de Saison, et une touche de  
Scotch Ale vieillie entre 7 mois et 1 an et  
demi en barriques de vin effervescent de la  
Vallée de la Marne et Bourbon avec et sans  
macération de purée de cassis. (7 mois et 100g/L)

Ingrédients :

eau, malt, gluten, houblon, levure, purée de cassis

Date d'embouteillage :

02/11/23

Barriques :

n° 07 n° 08

n° 25 n° 26

n° 32 n° 09b

*Assembleur*  
Assembleur

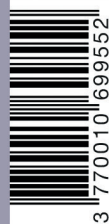
A S S E M B L A G E | 6,00% | 75cl

Bière de fermentation  
mixte avec macération de

Cassis

sensesbrewing.com

sensesbrewing.com



N° de lot / à consommer  
de préférence avant le :

Numéro de lot: ACA#1  
02/11/2033



A conserver debout, au frais  
et à l'abri de la lumière.



75cl 6,00% vol

LE TRI  
+ FACILE



Conception - graphisme : Ballade Studio