



1ER CRU 04

BIÈRE DE GARDE IMPÉRIALE

La Bière de Garde est vieillie plusieurs mois dans des fûts de cognac soigneusement sélectionnés. Une spécialité attrayante!

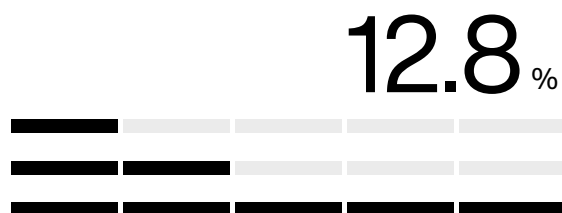
TASTING NOTES

Des arômes de fruits à pépins, de la vanille et des notes de chêne caractérisent cette exclusivité. Les arômes de levure, de bois et de malt sont parfaitement équilibrés.

FOOD PAIRING

La Bière de Garde Impériale accompagne à merveille les plats de la cuisine française. Par exemple avec de savoureuses viandes ou une bonne tarte Tatin.

ALKOHOLGEHALT
ARÔME DE HOUBLON
AMERTUME
ARÔME DE MALT



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

STYLE DE BIÈRE	BIÈRE DE GARDE IMPÉRIALE
IBU	26
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	9-12°
ALLERGÈNES	MALT D'ORGE, MALT DE BLÉ
MALT	PALE ALE-, PILSNER-, WEIZEN-, MÜNCHNERMALZ , CARABELGE, CARAHELL
HOUBLON	HERKULES, TRISKEL, SELECT, TETTNANGER
LEVURE	SAISONNIÈRE
INGRÉDIENTS SPÉCIAUX	SUCRE
MATURATION	GARDE DANS DES FÛTS DE COGNAC



DISPONIBLE EN

- 75cl, bouteille sans dépôt
- 75cl, bouteille sans déppot dans un emballage cadeau