

83

BIERE BONDE DU SUD

Château Saint-Maur, au cœur du Golfe de Saint-Tropez (Var 83) en partenariat avec Les Brasseurs de L'Esterel a imaginé cette bière comme un grand cru. Fraîche, élégante et aromatique. Elevée 3 mois dans nos barriques en chêne de vin blanc de Provence.

BRASSAGE

Composée à 100% d'ingrédients naturels, sélectionnés avec la plus grande exigence : des malts fabriqués à partir d'orge de printemps d'origine française et des houblons nobles, provenant d'Alsace, d'une extrême finesse aromatique, à l'amertume très faible. Cet assemblage rigoureux garantit un parfait équilibre entre puissance aromatique et moelleux en bouche

CONDITIONNEMENT

33 CL
Carton de 24 bouteilles

ÉLEVAGE

Barrique en
chêne où nous
avons élevé nos
vins blanc de
Provence.

ALCOOL

4,5%

SERVICE

8°

DÉGUSTATION

Au nez, notes de tête de vanille, puis arômes de porto blanc et de banane confite. En bouche, notes exotiques légèrement fumées et boisées. Très belle longueur. Légère et agréable sucrosité en fin de bouche. Très rafraîchissante.

Amertume 1/5 - Acidité 2/5 - Rondeur 4/5

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Entre copains.

VIANDES

Viande blanche.

POISSON

Poissons grillés.

TAPAS

