

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.



ALCOOL

ARÔME DE HOUBLON

AMERTUME

ARÔME DE MALT

12.8 %



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

RÉCOMPENSÉ



DISPONIBLE EN

75cl, bouteille sans dépôt

75cl, bouteille sans déppot dans un emballage cadeau

