



# L'Ambrée du Bouffay

33cl 75cl 20L 30L

**Les malts torréfiés prennent toute leur place, avec des parfums de caramel rehaussés par une légère amertume.**

## AU NEZ

Dominantes de caramel grillé et de fruits secs avec en second temps des notes plus boisées. Puis arrivent les évocations de fruits : pruneau, fruits rouges et prune. On trouvera aussi des notes de café et de pain d'épices.

## EN BOUCHE

Une bière avec une pétillance marquée à la saveur légèrement acidulée avec une légère pointe d'amertume. Facile à boire et rafraîchissante, elle séduira aussi par ses arômes de caramel, de prune et de raisin noir.

## UNE BIÈRE PARFAITE POUR ACCOMPAGNER...

- tout met sucré-salé, la charcuterie, les viandes blanches, la volaille et le poisson grillé
- un brie ou un chèvre frais
- *et pour les gourmands...* des crêpes, des pommes cuites

Type : Ambrée

Fermentation : Haute

Alcool 7°

