



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 et 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 6,5°

