

BAUDOUIN MILLET
AUTREMENT
CHABLIS

BIÈRE AUTREMENT

BIÈRE BLONDE AU MOÛT DE CHABLIS



DÉGUSTATION

LA ROBE EST COULEUR JAUNE PAILLE.

LE NEZ S'OUVRE SUR DES NOTES D'ACACIA ET DE CITRON.

LA BOUCHE EST FRUITÉE AVEC DES NOTES D'AGRUMES, ELLE PRÉSENTE DES AMERS DÉLICATS.

LA BULLE EST FINE, LA MOUSSE CRÉMEUSE, ELLE PERSISTE SUR DES NOTES CITRONNÉES ET SALIVANTES.

TOUT COMME NOS VINS DE CHABLIS, CETTE BIÈRE EST FINE, ÉLÉGANTE, PRÉCISE ET SAVOUREUSE !

UNE BIÈRE

AUTREMENT !

EN ACCORD AVEC UNE CUISINE FINE ET GASTRONOMIQUE, OU JAPONAISE !

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :
À SERVIR ENTRE 6 ET 8 °C



ÉLABORATION

BIÈRE BLONDE DE FERMENTATION HAUTE, NI FILTRÉE, NI PASTEURISÉE, REFERMENTÉE EN BOUTEILLE. AVEC DÉPÔT NATURELS.

INGREDIENTS : EAU, MALT D'ORGE, BLÉ, HOUBLONS, LEVURES, SUCRE POUR REFERMENTATION EN BOUTEILLE, MOÛT ISSU DE L'AIRE PARCELLAIRE DE L'APPELLATION CHABLIS 10% VOL. (CÉPAGE CHARDONNAY).



ÉTIQUETTE UNIQUE !
TOUTES LES FACETTES DORÉES
DE LA GRAPPE CHANGENT DE PLACE À
CHAQUE IMPRESSION.

75 CL

ALC. 6% VOL