



Fiches Produits

Champigneulles

Abbaye - 6,2%



Cette bière de fermentation haute est réalisée dans la tradition des bières d'Abbaye avec l'utilisation de malt spéciaux conférant un arôme malté appuyé et une rondeur soutenue. L'équilibre subtil entre douceur et amertume permet à cette bière de dégustation de dévoiler sa puissance aromatique par des notes épicées.

Sa robe cuivrée et sa mousse onctueuse s'apprécieront particulièrement dans un verre calice.

Robe : Ambrée, brillante et surmontée d'un col de mousse blanc cassé

Nez : Notes épicées

Saveur : Subtilement amère, équilibre subtil entre douceur et amertume

Idéal pour accompagner :



De la
charcuterie



Du gibier



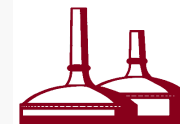
Des viandes en
sauce



Des desserts
caramélisés



6,2% Alc



14° DP



15 EBU



13 EBC



▪ **Liste des Ingrédients.** eau, malt d'orge, sirop de glucose, extrait de houblon

▪ **Allergène : Gluten**

▪ **Formats**

- 6 X 75 cl bouteille



Gencod	Format	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Type de palette
3700435101767	Bouteille 75cl Code 20193	21	5	105	630	80X120