



FICHE TECHNIQUE



LA SEPTIME

LA BIÈRE ÉPHÉMÈRE DE LA BRASSERIE MOUSSEQUETAIRE

Ingédients

Eau, malts d'orges*, épeautre* froment*, houblons, sucre* (fermentation en bouteille), épices*, levure de haute fermentation
*Produits issus de l'agriculture biologique

Conditionnement

12 x 33cl • 6 x 75cl • Fût de 20L



Degré d'alcool

4,4%



EBC (couleur)



IBU (amertume)



Date de Durabilité Minimale

18 mois

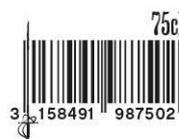
Caractéristiques

Bouteilles 33cl : Type Steinie • H : 174 mm • Diam. : 70 mm • Poids : 0,590 kg
Bouteilles 75cl : Type Belge • H : 291 mm • Diam. : 79,5 mm • Poids : 1,345 kg
Fût : H : 291 mm • Diam. : 300 mm • Poids : 21,65 kg

Dégustation

A mis chemin entre la blonde et la blanche, cette bière vous rafraichira par ses parfums fruités et ses notes de banane. La finesse de ses bulles pétillantes sublimerà sa dégustation. Bien qu'éphémère, cette MousseQuetaire ne vous laissera pas sans émoi.

A déguster entre 3 et 6°C.



BRASSERIE MOUSSEQUETAIRE
LD LE PETIT GUILHEM • 32810 MONTAUT-LES-CRENEAUX
BRASSERIE@MOUSSEQUETAIRE.FR • 06 07 85 66 44
WWW.BRASSERIE-MOUSSEQUETAIRE.FR