



FICHE TECHNIQUE



LA SEPTIME

LA BIÈRE ÉPHÉMÈRE DE LA BRASSERIE MOUSSEQUETAIRE

Ingrédients

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

7,5%



EBC (couleur)



IBU (amertume)



Date de Durabilité Minimale

24 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

Cette bière brune à la robe foncée saura accompagner vos soirées d'hiver. Ses effluves de biscuit appellent à une dégustation gourmande. Sa rondeur soyeuse et agréable, ses notes d'épices et de café torréfié avec une amertume contenue, éveilleront vos sens. Longue en bouche et complexe, elle garde le parfait équilibre à l'image des autres Moussequetaires.
A déguster entre 10 et 12°C.



BRASSERIE MOUSSEQUETAIRE
10 LE PETIT GUILHEM • 32810 MONTAUT-LES-CRENEAUX
BRASSERIE@MOUSSEQUETAIRE.FR • 06 07 05 66 44
WWW.BRASSERIE-MOUSSEQUETAIRE.FR