FICHE PRODUIT
Loroyse d’hiver
Blonde Triple 8% alcool

Brassée avec la même attention et les mêmes particularités que notre bière Loroyse, la version Loroyse d’Hiver subit également une triple fermentation. Les brasseurs ont cependant choisi de ne pas filtrer cette bière d’hiver pour lui donner encore plus de puissance aromatique, des notes épicées et pour renforcer la subtile amertume.
Cette bière est une véritable triple fermentation non filtrée (rare en France). La levure produit une série d’arômes typique des bières d’hiver. Sa teneur en alcool (8%) alliée à de nombreuses saveurs procure à la bière Loroyse une saveur subtile et grandement appréciée par les amateurs. A consommer au coin du feu, en attendant le Père Noël ...

Description : bière blonde dorée triple, fermentation haute, 8% alcool vol.
Goût : légère amertume, alcools supérieurs, maltée et notes de caramel, biscuit et fruits.
Conservation : entre 13°C et 15°C, à l’abri de la lumière et debout.
Dégustation : à 8-10°C dans son verre spécial.

Données techniques

Bouteilles de 33cl
Non consignées, étiquette et contre-étiquette
24 bouteilles par carton, DLUO : 18 mois
Gencod bouteille 33cl : 3 76005 635068 5

Minidûts 5 litres
En acier, non consignées, étiquette
4 minidûts/ carton, DLUO : 6 mois
Gencod minidûts 5L : 3 76005 635087 6

Fûts 30 litres
En inox, consigné, étiquette sur capsule
18 fûts/palette, DLUO : 18 mois
Gencod fûts 30L : 3 76005 635073 9