FICHE PRODUIT

Duchesse de Lorraine

Bière rouge façon 18th 5,5% alcool

Brasserie Artisanale de France

A l'occasion du 250ème anniversaire de la place Stanislas de Nancy, le Musée Français de la Brasserie de Saint Nicolas de Port et la brasserie artisanale " Les Brasseurs de Lorraine " de Pont-à-Mousson, se sont associés afin de réaliser une bière selon une recette du 18ème siècle.
La " Duchesse de Lorraine ", au nom évocateur, est une bière à la robe rouge, brassée avec 4 variétés de malts différents (dont un malt rouge et un malt fumé), auxquels on adjoint une épice typique des biéres du 18ème siécle, " le Sassafras ", fermentée à haute température, non pasteurisée.

Description : Bière rouge traditionnelle selon une recette du 18ème siécle. Fermentation haute, 5.5% alcool vol.
Taste : Douce amertume avec des notes boisées, caramel et fumées.
Conservation : entre 13°C et 15°C, à l'abri de la lumière et debout.
Dégustation : à 4-6°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 635016 6

Minifûts 5 litres
En acier, non consignées, étiquette
4 minifuts/ carton, DLUO : 6 mois
Gencod minifûts 5L: 3 76005 635064 7

Fûts 30 litres
En inox, consigné, étiquette sur capsule
18 fûts/palette, DLUO : 18 mois
Gencod fûts 30L : 3 76005 635045 6

ORIGINE FRANCE GARANTIE BVCert. 6084574

LES BRASSEURS DE LORRAINE
3, rue du Bois le Prêtre F-54700 PONT A MOUSSON
Tel : +33 3 83 80 02 64 Fax : +33 3 83 80 02 65
www.brasseurs-lorraine.com