



FICHE PRODUIT

Lux Divina

Bière brune d'Abbaye double, 7% alcool

Brasserie Artisanale de France

Les 10 ans des Brasseurs de Lorraine étaient l'occasion unique de vous présenter notre bière brune qui vient compléter notre gamme de bières artisanales de Lorraine. La dégustation de cette bière spéciale ravira les amateurs de bières corsées, par sa complexité aromatique et sa puissance digne de la lumière divine !

Brassée dans la grande tradition des bières d'Abbaye, LUX DIVINA est issue d'un brassage par infusion de quatre malts nobles. La fermentation double accentue la puissance et confirme le caractère monastique de cette excellente bière.

Description : bière double d'abbaye brune, fermentation haute, 7% alcool.

Goût : grillé, caramel, café, fumé, chocolat.

Conservation : entre 13°C et 15°C, à l'abri de la lumière et debout.

Dégustation : à 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 635076 0

Minifûts 5 litres

En acier, non consignées, étiquette
4 minifûts/ carton, DLUO : 6 mois
Gencod minifûts 5L: 3 76005 635077 7

Fûts 30 litres

En inox, consigné, étiquette sur capsule
18 fûts/palette, DLUO : 18 mois
Gencod fûts 30L : 3 76005 635078 4



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.brassieurs-lorraine.com