



FICHE PRODUIT

Mona Lisa

Bière façon renaissance aromatisée
à la framboise 4,5% alc.

Brasserie Artisanale de France

La brasserie artisanale « Les Brasseurs de Lorraine » et le Musée Français de la Brasserie ont souhaité à nouveau travailler ensemble dans le cadre de l'évènement Renaissance Nancy 2013, afin de présenter une bière originale façon renaissance : La Bière Mona Lisa © Brassée dans la tradition des bières de la renaissance, Mona Lisa est une bière de blé non filtrée, non pasteurisée et finement aromatisée avec des arômes naturels de framboise. Quoi de plus naturel pour une bière façon Renaissance, à l'élégance féminine, que porter le nom de Mona Lisa, inspiratrice du tableau éminemment célèbre de Léonard de Vinci.

Description : Bière blanche, aromatisée à la framboise, fermentation haute, 4,5% alcool.

Goût : malt, houblon, framboise.

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 635090 6

Minifûts 5 litres

En acier, non consignées, étiquette
4 minifûts/ carton, DLUO : 6 mois
Gencod minifûts 5L: 3 76005 635091 3



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.brasserie-lorraine.com