



BRASSERIE ARTISANALE DU LUBERON

# B.A.L AMBRÉE

AMBER ALE

**Commentaire de dégustation :** bière de dégustation riche et épicée avec une belle structure, où s'équilibrent saveurs maltées et alcool.

**Assemblage de malts :** malts Pilsen, Cara Blond, Cara Gold, Black

**Assemblage de houblons :** Magnum, Nugget, Strisselspalt

**Levure :** T58

**Dosage à la mise en bouteille :** 4,2g/l de sucre de canne

**Viellissement en bouteille :** minimum de 6 à 8 semaines

**Mousse :** dense et ivoire, bulle fine et persistante

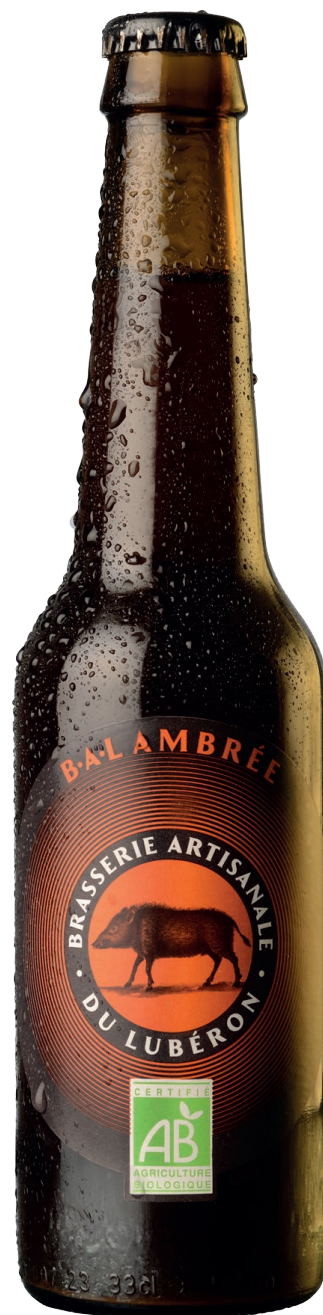
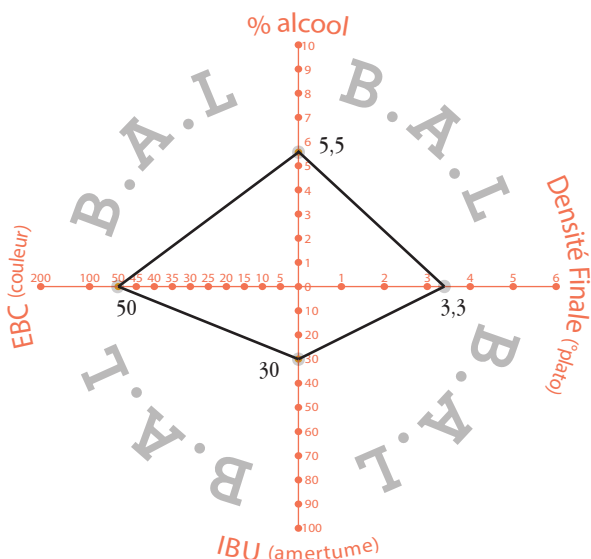
**Couleur :** ambrée couleur vieille armagnac, belle brillance

**Nez :** riche et complexe, arômes de malts et de biscuit avec quelques notes de caramel et de pain d'épices

**Palais :** ronde en bouche avec une amertume très harmonieuse

**Service :** à déguster aux environs de 8°

**Accord mets :** charcuterie, viandes rouges, gibiers



[www.brasserie-luberon.com](http://www.brasserie-luberon.com)