



MILLEVERTUS

BRASSERIE ARTISANALE
BRASSERIE • LIMONADERIE • BUZZERIE
ARTISANALES



Douce Vertus

Un plaisir à donner et à recevoir !

DÉGUSTATION: nez malté, couleur brune acajou, amertume en retrait favorisant l'expression et le développement en bouche d'un goût malté Ovomaltine, un léger arôme fumé s'exprime en fin de bouche.

LA PETITE HISTOIRE: l'eau de source de Millevertus a un ph de 7.80 qui favorise l'expression du malt plutôt que celui du houblon. C'est une des explications de son succès.

TEASING: la recette a évolué chaque année à travers un concept millénaire. Savez-vous lequel ?

PRIX:

- 2012: "Best Belgian Beer of Wallonia"
- 2018: "Médaille d'or, Best Local Beer of Wallonia"
- 2020: "Fourquet d'argent à Saint Nicolas de Port"
- 2021: "Fourquet d'argent à Saint Nicolas de Port"
- 2022: "Fourquet d'or à Saint Nicolas de Port"



Brune • **Maltée Fumée**



Malté



Maltée fumée



7,0% vol.



EBC : 72



IBU : 27

