



MILLEVERTUS

BRASSERIE ARTISANALE
BRASSERIE • LIMONADERIE • BUZZERIE
ARTISANALES



Poivrote

ivre de bonheur ...

Pepper pepsed !

DÉGUSTATION: nez épicé, mousse crémeuse persistante, attaque d'épices, beaucoup d'arômes mais en délicatesse malgré la puissance. Une légère chaleur en gorge rappelle l'utilisation des poivres. Pas d'amertume mais un côté rafraichissant et original.

LA PETITE HISTOIRE: les fournisseurs des cinq poivres utilisés ont rarement une constance d'arôme. Alors son goût fluctue selon la qualité des poivres utilisés. Redécouvrez-la ?

TEASING: n'ayez pas peur, elle ne vous piquera pas, on peut travailler les poivres soit en dégageant le piquant, soit en explosant les arômes. Ici c'est une bière très aromatique, douce et puissante à la fois, un équilibre parfait des arômes houblonnés et poivrés.

PRIX:

- 2007 : "Fourquet d'argent à Saint Nicolas de Port"



Blonde • **Aux Poivres Noirs**



Épicé



Aromatique



7,0% vol.



EBC : x



IBU : 25

