



BOISSONS ARTISANALES

Depuis 1998

BRASSERIE D'OLT

AVEYRON - FRANCE



BIÈRE DE L'AUBRAC AMBRÉE

Elle porte le nom de sa couleur : ambre foncé. La belle se laisse volontiers coiffer d'une mousse crémeuse et se déguste à l'automne, sous les feuilles jaunes et brunes, un peu caramélisées elles aussi...

Se boit bien fraîche

Pour réaliser cette bière, nous avons sélectionné 3 variétés de malt, deux types de houblon, des épices (écorces d'orange douce, baies de genévrier) et une seule souche de levure. C'est l'utilisation de malts torréfiés qui lui confère une saveur caramel...

Appréciez mieux nos bières

- Stockez-les de préférence debout
- Conservez-les dans un endroit frais
- Respectez les températures de dégustation
- Utiliser le verre approprié

Caractéristiques

- Bière vivante sur lie
- Double fermentation, 5% Alc.
- Bière non filtrée et non pasteurisée
- Se boit à l'automne



BRASSERIE D'OLT

16, ZA de la Salle, 12130 Saint Geniez d'Olt
brasserieholt.com