

BERRY NEW MALT

OUCHE NANON

● MALT FRANÇAIS BIO



Notes de dégustation

Robe jaune d'un joli brillant. Nez fin aux arômes de fruits rouges et de baies. Notes de poivre bien tourbées. Bouche au gras magnifique, enrobant et gourmand. Le caractère tourbé prend d'abord le dessus avec une jolie puissance. Puis de la fraîcheur avec des notes de fruits blancs (pêche de vigne et raisins blancs). Finale très longue, salivaire et fraîche. Un malt racé, frais, gourmand. Une parfaite initiation à la tourbe également.

A déguster

Entre 8° et 10°, jusqu'à l'heure de l'apéritif. Pour 40 minutes de douceur tourbée avant évasion totale...

En bref

44° - 50 cl.

Orge bio française maltée à Issoudun et en Belgique.

Elevage en fûts de bourbon. Finish Sauternes. Filtration à température ambiante.

Mise en bouteille à la main sans additifs.

Avec étui. Disponibilité immédiate.