



D2 - ROUTE DES CHÂTEAUX

BIÈRE ARTISANALE AMBRÉE



L'esprit du Medoc inspire les recettes et les modes de fabrication des bières « D2 – Route des Châteaux ».

Elles sont soigneusement élaborées, notamment à partir d'orges cultivées sur le terroir medocain. Une levure locale a été isolée, sa capacité à réaliser des fermentations à haute température vérifiée, nous permettant ainsi de produire des bières possédant un caractère spécifique et original.

Pour affirmer sa personnalité particulière, l'Ambrée bénéficie d'un passage en barriques de chêne issues des grands crus voisins.

Composition

Eau, malt d'orge, houblon, levures

Oeil

Ambrée aux reflets cuivrés

Nez

Malté et gourmand. Légèrement épicé

Bouche

Bière de dégustation riche et douce à la fois. Son affinage en barriques de chêne lui confère une complexité unique.

Service

8°C

Accords mets-bières

Charcuterie, Hamburger et frites maison

Alcool

5,6% vol.

Centilisation

33 cl



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION