



D2 - ROUTE DES CHÂTEAUX

BIÈRE ARTISANALE BLANCHE



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, froment, houblon, levures

Oeil

Pâle, légèrement voilée

Nez

Frais, élégant. Quelques pointes d'amertume

Bouche

Bière douce et rafraîchissante. L'orange amère et la coriandre lui confèrent une originalité qui vous apportera du plaisir lors de sa dégustation.

Service

5°C

Accords mets-bières

Foie gras mi-cuit, magret de canard à l'orange

Alcool

4% vol.

Centilisation

33 cl



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION