



D2 - ROUTE DES CHÂTEAUX

BIÈRE ARTISANALE BLONDE



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

Blonde, mousse fine

Nez

Délicat, frais, malt blond

Bouche

Bière blonde légère et très désaltérante. Un subtil équilibre entre le goût malté et des houblons délicats. Amertume moyenne.

Service

5°C

Accords mets-bières

Tartare de saumon, Côtes d'agneau rissolées à l'ail

Alcool

4,8% vol.

Cantilisation

33 cl



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION