



MILLEVERTUS

BRASSERIE ARTISANALE
BRASSERIE • LIMONADERIE • BUZZERIE
ARTISANALES



Mère Vertus

Prenez et buvez en tous !

DÉGUSTATION : nez légèrement malté, couleur de blé au soleil, attaque d'amertume légère, développement en bouche très long, plutôt malté, post amertume en finale. Pas de sensation d'alcool en bouche.

LA PETITE HISTOIRE : évolution de la Saint-Denis, bière du nom d'un Saint du village de Toernich, berceau de toutes nos bières. Pour cette création, le taux d'alcool monte de 7,5% à 9%. Elle se complexifie en ajoutant 1 malt et 1 houblon différent pour un total de 5 malts et 5 houblons différents. La recette évoluera vite par le remplacement du malt Pale Ale par du Cara 5 ce qui lui amènera sa douceur légendaire... en bouche.

TEASING : amertume, tel est son crédo. Convertissez-vous, sinon vous aurez affaire à elle ! Avant chaque gorgée, vous récitez religieusement 5 Pater Noster Lupullus et 5 Avé Maria Maltus. Vous serez alors illuminé par la perfection d'équilibre et sa longueur en bouche : **un véritable goût de paradis !**



Dorée • **Une Sacrée Triple**




Maltée (pur malt)



Complexe



9,0% vol. 



EBC : 23



IBU : 30

