



# FICHE PRODUIT

## Loroyse d'hiver Blonde Triple 8% alcool

Brasserie Artisanale de France

Brassée avec la même attention et les mêmes particularités que notre bière Loroyse, la version Loroyse d'Hiver subit également une triple fermentation. Les brasseurs ont cependant choisi de ne pas filtrer cette bière d'hiver pour lui donner encore plus de puissance aromatique, des notes épicées et pour renforcer la subtile amertume.

Cette bière est une véritable triple fermentation non filtrée (rare en France). La levure produit une série d'arômes typique des bières d'hiver. Sa teneur en alcool (8%) alliée à de nombreuses saveurs procure à la bière Loroyse une saveur subtile et grandement appréciée par les amateurs. A consommer au coin du feu, en attendant le Père Noël ...

**Description :** bière blonde dorée triple, fermentation haute, 8% alcool vol.

**Goût :** légère amertume, alcools supérieurs, maltée et notes de caramel, biscuit et fruits.

**Conservation :** entre 13°C et 15°C, à l'abri de la lumière et debout.

**Dégustation :** à 8-10°C dans son verre spécial.

### Données techniques

#### Bouteilles de 33cl

Non consignées, étiquette et contre-étiquette  
24 bouteilles par carton, DLUO : 18 mois  
Gencod bouteille 33cl : 3 76005 635068 5

#### Minifûts 5 litres

En acier, non consignées, étiquette  
4 minifûts/ carton, DLUO : 6 mois  
Gencod minifûts 5L : 3 76005 635087 6

#### Fûts 30 litres

En inox, consigné, étiquette sur capsule  
18 fûts/palette, DLUO : 18 mois  
Gencod fûts 30L : 3 76005 635073 9



**LES BRASSEURS DE LORRAINE**

3, rue du Bois le Prêtre F-54700 PONT A MOUSSON

Tel : +33 3 83 80 02 64

Fax : +33 3 83 80 02 65

[www.brassieurs-lorraine.com](http://www.brassieurs-lorraine.com)