






LA GOUDALE DE NOEL 7,2% - *Bière Ambrée de Haute Fermentation*

	FRANCAIS	ENGLISH
	Robe d'ambre	Amber color
	Note fruité	Fruity note
	Belle rondeur. Amertume soutenue.	Roundness. Strong bitterness
	Entre 6 et 8°C	Between 6 and 8°C
		

Ingrédients:

Eau, malt d'orge, blé, riz, sucre, sirop composé (sirop de glucose, sirop de sucre inverti, sucre caramélisé), sirop de glucose-fructose, houblon, coriandre, écorces d'orange.

Water, barley malt, wheat, rice, sugar, composed sugar (glucose syrup, invert sugar syrup, caramelized sugar), fructose-glucose syrup, hops, coriander, orange peels.



Paramètres / Parameters	Valeurs / Values
Densité apparente / Density (°P)	3,4
Couleur / Colour(EBC)	25
Alcool / Alcohol (%)	7,2
Amertume / Bitterness (EBU)	27