





# LA GRAIN D'ORGE DE NOEL 6,4% - *Bière Ambrée de Haute Fermentation*

	FRANCAIS	ENGLISH
	Robe ambrée	Amber color
	Notes d'agrumes et arôme de caramel	Citrus notes and caramel flavour
	Belle rondeur. Saveur sucrée	Roundness. Sweet flavour.
	Entre 6 et 8°C	Between 6 and 8°C
		

### Ingrédients:

Eau, malt d'orge, sucre, blé, sirop composé (sirop de sucre inverti, sirop de glucose, sucre, sucre de canne, eau), sirop de glucose-fructose, houblons ,extraits de houblon

Water, barley malt, sugar, wheat, composed syrup (invert sugar syrup, glucose syrup, sugar, cane sugar, water), composed sugar (invert sugar syrup, glucose syrup, sugar, cane sugar, water), fructose-glucose syrup, hops, hop extracts.



Paramètres / Parameters	Valeurs / Values
Densité apparente / Density(°P)	3,8
Couleur / Colour (EBC)	26
Alcool / Alcohol (%)	6,4
Amertume / Bitterness (EBU)	27