



VIVAT BIO AMBRÉE - BRASSERIE HISTORIQUE DU CATEAU

📍 NORD - FRANCE | 🍺 AMBER ALE

Les saveurs d'une bière ambrée dans sa version bio

ALC. / VOL.	IBU	COULEUR / EBC
6,5%	28	AMBRÉE

CARACTÉRISTIQUES 🍷 🍺 🌿

Utilisation du malt spécial bio, le caramunich.
Brassée avec du houblon alsacien très fin, le strisselspalt.

DÉGUSTATION 🍷

Bière à la robe cuivrée. En bouche, on retrouve les arômes de biscuits et de malts grillés ainsi que des notes épicées et florales dues au stisselspalt. La finale est fraîche et légère.

ACCORDS BIÈRES & METS 🍳

CARBONADE FLAMANDE

FROMAGE À PÂTE PRESSÉE

LA BRASSERIE 🏠

La Brasserie Historique du Cateau est située dans le cœur historique du Cateau Cambrésis, à l'emplacement de l'ancienne abbaye Saint-André, aujourd'hui un site classé. Sa particularité se trouve dans ses cuves de fermentation ouvertes, héritage de la région.

