

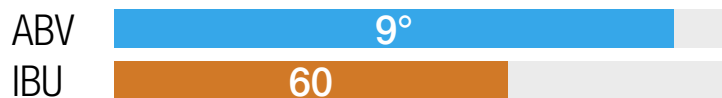


PRÉCIEUSES



FUCKING STOUT

Style : Imperial Oatmeal Stout
Malts : Pilsen, Vienna, Caramel Pilsen,
Munich, Chocolat
Houblons : Simcoe, Magnum, Mandarina



Profil

Imperial Stout à l'avoine non malté avec un nez très chocolaté. En bouche, les fruits rouges (mûres) se mêlent aux noix grillés. Une finale assez douce portant sur le réglisse.

Accords Mets & Bières

A consommer idéalement autour de 12° et 16°, cette bière noire accompagnera à merveille des ou une viande grillée. Elle se mariera aussi avec un vieux cheddar. En dessert, une tarte aux fruits rouges.

