



Carlotta Sweet Stout 5,7%Vol



Couleur
EBC 60



Amertume
IBU 30



Notes de café, chocolat, fruits mûrs. Mousse crémeuse et onctueuse. Typée Sweet Stout. Contient du Lactose



Température de dégustation: 9 -10°. Plus la température sera haute plus les saveurs pourront s'exprimer !

Verre de service: Nonic, pinte ou chope. Ces verres facilitent l'apparition de la mousse. Le contact du verre à la main permet de réchauffer la boisson, permettant ainsi aux arômes de se concentrer davantage.



Apéritifs: crustacés, poissons fumés **Plats:** poissons rouge, daube, gibiers

Fromages: tout fromage persillé Roquefort, fromage à pâte molle Roblechon

Desserts: gâteaux au chocolat, fruits rouges..



Conseils de stockage: à conserver debout, au frais. Bière non filtrée, non pasteurisée. Dépôt naturel de levures. Le stockage couché est déconseillé, car les levures formeraient un lit le long de la bouteille et pourraient provoquer un giclage à l'ouverture.

Durée de vie: La DDM est une obligation légale. Elle est mentionnée sur la bouteille et correspond aussi au numéro de Lot. Cette date limite peut être dépassée. La bière s'affine avec le temps. Elle prend des notes légèrement madérisées et boisées. Son amertume diminue aussi avec le temps. Ce sont d'autres saveurs à découvrir.



BIÈRES BIO, REFERMENTÉES EN
BOUTEILLE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



NICOLAS LINARD

06 77 41 51 81

nicolas@brasserieusoldeloste.fr



Route d'Auch

Valence sur Baïse - Gers

www.brasserieusoldeloste.fr