



L'OPERCULE

APICULTEUR - BRASSEUR

Dubbel

de l'abbaye de Senones



33cl

7%

Dubbel de l'abbaye de Senones

Ingrédients : Eau, malt d'orge*, sucre de canne complet*, sucre*, houblons*, levure*

*Issus de l'agriculture biologique

L'Abbaye Saint Pierre de Senones est une abbaye bénédictine fondée en 640. Elle se trouvait sur la Strata Sarmatorum qui reliait Metz à Schlestadt. Alors qui sait, peut-être qu'à cette époque les voyageurs buvaient une bonne bière d'abbaye lors de leur passage par Senones ? Les Dubbel sont des bières d'origine belge fabriquées ancestralement par les moines, elles étaient plus fortes qu'une bière de table, et brassées avec du sucre candy. Nous vous proposons ici notre version qui mêle arômes sucrés et caramélisés enrobés d'esters typiques des levures d'abbaye.



7% vol



CERTIFIÉ PAR LE BIODIN
ANCIENNEMENT ORGANIQUE



A consommer de préférence avant le :

A conserver debout, au frais et à l'abri de la lumière pour préserver les propriétés organoleptiques. Ne pas jeter dans le massif (Vosgien.)



3 770010 663331

Bière brassée et embouteillée par L'Opercule
Non filtrée, non pasteurisée
16B avenue de Salm - 88210 Senones