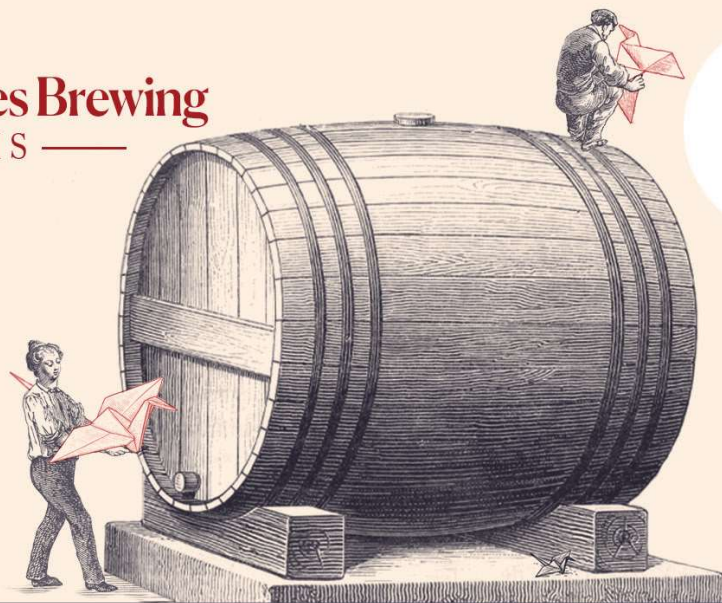


Senses Brewing
REIMS



Senses Brewing
ASSEMBLAGE

Rhubarbe (2023)

Assemblage de Saison vieillie pendant
6 mois en barriques de vin effervescent
de la Vallée de la Marne avec macération
de **Rhubarbe**. (150g/L)

Ingrédients :
eau, malt, houblon, levure, rhubarbe

Date d'assemblage :

21/03/23

Barriques :

n° 09 n° 25

n° 44 n° 45

n° 47

Senses
Assembleur

A S S E M B L A G E | 6,00% | 75cl

Bière de fermentation
mixte sur lies de

Rhubarbe

sensesbrewing
@sensesbrewing

sensesbrewing.com



N° de lot / à consommer
de préférence avant le :

Numéro de lot: ARH#1
15/04/2033

Brassée et embouteillée par
Senses Brewing
49 rue Crosset 51100 Reims



A conserver debout, au frais
et à l'abri de la lumière.

75cl 6.00% vol



Conception - graphisme : Ballade Studio