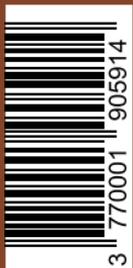


**33CL**  
**7.5% VOL**



Certifié par FR-BIO-10  
Agriculture UE/non-UE



**INGRÉDIENTS** / EAU, MALTS D'ORGE\*,  
MALTS DE BLÉ\*, FLOCONS D'AVOINE\*,  
NOIX DE COCO\*, HOUBLONS\*,  
LEVURES, VANILLE\*, CO2.

\*ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AMERTUME IBU 30  
COULEUR EBC 100

BIÈRE DE NOTRE GAMME  
ÉPHÉMÈRE DEPUIS 2024

**BRASSERIEVOLCELEST.FR**  
**@BRASSERIEVOLCELEST**

**BRASSAGE ET MISE EN BOUTEILLE :**  
BRASSERIE VOLCELEST  
28, RUE DU ROSEAU  
78610 LE PERRY-EN-YVELINES

**À CONSOMMER**  
**DE PRÉFÉRENCE AVANT LE :**



  
**VOLCELEST**  
Éphémère

**STOUT**  
**COCO**  
**VANILLE**



**Bière de style expérimental**

**BRASSERIE ARTISANALE BIO · ÎLE-DE-FRANCE**

**7.5% VOL.**

**EXPÉRIMENTALE**  
VOLCELEST



## **SOLEIL NOIR**

Plongez dans l'exotisme avec notre Stout Coco Vanille, une bière noire envoûtante qui marie la richesse des malts torréfiés à la douceur de la noix de coco et à la chaleur réconfortante de la vanille. Chaque gorgée est une invitation à un voyage sensoriel, où des arômes de chocolat noir et de café se mêlent harmonieusement aux notes crémeuses de coco et aux subtilités florales de la vanille.

VOLCELEST provient du vieux français «VOIS, C'EST LUI!», désignant le cerf dont on observe l'empreinte fraîche sur le sol.



