

BRASSERIE - HOMO SAPIENS XPERIENCE

XP SAGE – Assemblage – 75 cL



ASSEMBLAGE BIÈRES TRANQUILLES DE FERMENTATIONS SPONTANÉES & MIXTES

Bières sauvages fermentées et élevées en
barrique pendant 18 mois.

Ingrédients :
Eau, malts d'orge*, blé*, céréales crues*,
houblons*, levure + (bactéries & levures
sauvages).

*Ce breuvage vivant (non filtré, non
pasteurisé) révèle les subtilités
d'une bière tranquille de gastronomie.
Conservée couchée dans
un local adapté, favorisant ainsi son
évolution organoleptique,
cette bière offrira une garde de plusieurs
années, à l'image des
meilleurs crus.*

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

SASU - Homo Sapiens Xpérience

691 Chemin de Patrounet
46220 Prayssac
France

Contact : Patrick RODRIGUES
Mob : 06 72 23 38 28
Mail : contact@hs-experience.fr
www.hs-experience.fr