

BRASSERIE - HOMO SAPIENS XPERIENCE

XP SAISON – 75 cL



BIÈRE DE FERMENTATION MIXTE

Saison sauvage fermentée et élevée 12 mois en barrique de vin blanc de Bourgogne (Chardonnay).

Ingrédients :

Eau, malts d'orge*, céréales crues*, houblons*, sucre*, levure saison + (bactéries & levures sauvages).

La prise de mousse en bouteille de ce breuvage vivant (non filtré, non pasteurisé) se fait par la présence naturelle de levures et de sucres résiduels. Le dépôt qui en résulte, gage de qualité, contribue à sa bonne garde. 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