

# BRASSERIE - HOMO SAPIENS XPERIENCE

XP SAUVAGE – Assemblage – 75 cL



## BIÈRE DE FERMENTATION MIXTE & SPONTANÉE

Bières sauvages fermentées, élevées en barrique pendant 18 mois, puis assemblées à une jeune saison.

Ingrédients :

Eau, malts d'orge\*, blé\*, céréales crues\*, houblons\*, sucre\*, levure + (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](mailto:contact@hs-experience.fr)

[www.hs-experience.fr](http://www.hs-experience.fr)