



LES DÉGUSTATIONS

LA ROUSSE

Bière de dégustation : malts & épices
6,5% Vol. • IBU 21 • 17,5° plato • sans gluten

Bière ambrée issue de l'assemblage de 3 malts et de plusieurs houblons dont le Strisselpalt d'Alsace aux notes florales très aromatiques, le tout relevé par un bouquet d'épices unique.

La Rousse est tout en contraste :
1^{ère} bouche ample et bien maltée, poursuivie par des notes gourmandes de caramel et d'amandes grillées, avec un final aux notes fruitées.

« Une main de fer dans un gant de velours... »



FERMENTATION HAUTE
Pour développer des arômes subtils

GARDE LONGUE DURÉE
Pour un équilibre parfait

CONDITIONNEMENTS DISPONIBLES



33 cl 75 cl Fût 20 l

RECOMMANDATION DÉGUSTATION

 Verre de type Ballon de la Brasserie du Mont-Blanc.

Pur plaisir à savourer à



www.brasserie-montblanc.com



SANS GLUTEN



LES DÉGUSTATIONS

LA ROUSSE

Bière de dégustation : malts & épices

6,5% Vol. • IBU 21 • 17,5° plato • sans gluten

Eau pure
du Mont Blanc

Houblons dont Strisselpalt
aux arômes doux et équilibrés
(origine France)



Combinaison de 3 malts :
orge, blé et avoine touraillés
avec précision

Bouquet
d'épices floral
tenu secret



LES BIÈRES PORTEUSES DU LOGO SONT GARANTIES SANS GLUTEN
ET BÉNÉFICIENT DE LA CERTIFICATION AFDIAG.



SANS GLUTEN



BRASSERIE
DU MONT BLANC

*Au sommet
par nature !*



depuis 1830

Brasserie française
x5 Championne du monde



Prendre le temps,
c'est garantir le meilleur !



Made in les Alpes