

LES VENTS
SAUVAGES

Brasserie · Fermenterie · Verger



GAMME · BIÈRES DU CHAIS

Vieille de Foudre

Bière vieillie 3 ans en foudre de chêne

Bière sure vieillie dans notre foudre n°235 (un fût de chêne de 3000L) pendant 3 années. Empreinte du temps passé à respirer dans ce fût, la "Vieille de Foudre" dévoile une belle rusticité, des notes de fruits jaunes et une finale empreinte de sous-bois.

Brassée avec du malt d'orge des Hauts-de-France.

ALCOOL

6%

INGRÉDIENTS

Eau, malt d'orge, blé, houblon,
levures & bactéries