

BRASSERIE
DE LA **SEMÈNE**



FR-BIO-01
Agriculture UE/
Non UE



75 cl.
6 % Vol.

Cette bière d'une couleur ambrée avec des reflets dorés roux est épicée et boisée au nez. En bouche, elle est longue et ronde avec des arômes intenses de malts grillés et caramélisés et une franche amertume.

La Gaudine est un nom commun issu de l'ancien français, il vient de *gaudion*, signifiant «réjouissance».

Tout comme une bonne bière !


Bière vivante non filtrée et non pasteurisée. Un dépôt de levure au fond de la bouteille est un gage de qualité. Pour des conditions de conservation optimales, disposez la bouteille debout à l'abri de la lumière.

Servir à 6 C° !

Ingrédients : Eau, **malt d'orge*** et **de blé***, Sucre*, Houblons*, Levures.

Bière brassée et embouteillée à la :
BRASSERIE DE LA SEMÈNE

ZA Les 3 Pins 42660 St-Genest-Malifaux
bieres@brasserie delasemene.fr
www.brasserie delasemene.fr

 Brasserie de la Semène

Loi :

À Consommer
de préférence
avant fin :

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique



AMBRÉE

La Gaudine

BIÈRE ARTISANALE