

Brassée par infusion dans la tradition brassicole, la **VOLCELEST** a subi une fermentation haute et une refermentation en bouteilles. Sa saveur unique est le fruit d'une sélection attentive des malts et des houblons entrant dans sa composition par le maître brasseur. Le dépôt au fond de la bouteille issu de la refermentation naturelle est gage de qualité.

VOLCELEST, du vieux Français «Vois, c'est lui», désigne le cerf dont on observe l'empreinte du pied sur le sol.

BIÈRE BIO PORTER À LA FRAMBOISE

Ingrédients allergènes : Malts d'orge*, avoine*

Contient de la purée de framboise* 10%

*Issu de l'agriculture biologique

33 cl
Alc 5,5% vol

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT



N° DE LOT



3 770001 905334



FR-BIO-10
AGRICULTURE UE/NON UE



VOLCELEST
PORTER FRAMBOISE



Emmanuel Rey

Brassage et mise en bouteille
Brasserie de la Vallée de Chevreuse
28, rue du Roseau
78610 Le Perray-en-Yvelines - France

www.brasseriechevreuse.com