

Brassée à base d'orges françaises, les Bières du Comptoir Olivétain ont pour but de mettre en valeur notre terroir local. Cette bière alliant malt d'orge et moût de Chardonnay, vous surprendra par ses notes fraîches et cidrées.
Production de jus de Chardonnay
Pascal JAVOY - Mézières-lez-Cléry.

Composition

- Eau
- Malts
- Houblons
- Jus de Chardonnay
- Levure

Bière refermentée en bouteille, un léger dépôt de levure est naturel.



Brassée par la COB
A la Cave du Tire-Bouchon
45160 OLIVET - 02.38.69.14.06.
www.cavedutirebouchon.fr



BIÈRE LA PRIMEUR

Apéritif Original au Chardonnay

cuvée 2020



Illustration
Shutterstock
Composition
Larry-Services

Lot : 20-262
Contient du malt d'orge 33 cl 6.8° alc
DDM : 30/11/2021

