



LA FLEUR DE NOËL

AMBRÉE - **HIVER** - 6,5% ALC



Un corps malté, une amertume subtile, un palais épicé.



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



AMERTUME

Température de dégustation **8/10°C**

Née d'une alliance équilibrée de verveine, gingembre et cannelle. Elle a un corps malté et une amertume subtile qui se combine bien avec ses épices. Parfaite pour un apéro d'hiver.

NOTES DE...



Verveine



Gingembre



Cannelle

DISPONIBLE EN BOUTEILLE DE 33 CL, 75 CL ET FÛTS 20 L (sur réservation)