

# LA MUSSE

## LA MUSSBOURBON

IMPERIAL SWEET STOUT//BARREL AGED BOURBON - 10,5 % alc/vol



### MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme) , malt caramel, malt carafa, flocons d'avoine, orge torrifiée

### HOUBLONS

Golding

### LEVURE

US 05

### AMERTUME

Faible : 15 IBU


### Corps

7P°

 Robe noire intense, perlé fin et légère mousse beige

 notes boisées et torrifiées, caramel

 Saveurs rondes et gourmandes, caramel, vanille, café, Chocolat au lait

 Brownie, viande au barbecue, fromage à pâte molle à croute lavée (reblochon, munster...)



À déguster entre 10 et 14°C  
À Conserver au frais



Située dans le **bocage vendéen**, notre brasserie ouvre ses portes en **juin 2014**. Installée en plein cœur de la ferme familiale de La Muette et utilisant **les céréales cultivées sur la ferme**, son nom est déjà tout trouvé, ce sera **La Ferme-Brasserie La Muette**.

Mélange de **modernité** et de **tradition**, nos bières s'inspirent des méthodes traditionnelles ancestrales, mais aussi de la **nouvelle vague mondiale Craft beer**. Nous brassons des bières sur lie à partir de malts, de houblons, de levures et d'eau. Sans additif, sans conservateur, nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.