

LA MUSSE

LA MUSSCOWGNAK

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



MALTS

malt pilsen (orge de la ferme) , malt caramel, malt carafa, flocons d'avoine, orge torr fi e

HOUBLONS

Golding

LEVURE

US 05

AMERTUME

Faible : 15 IBU

Corps

7P 



Une robe noire intense, un perlé fin et une légère mousse beige



notes bois es, torr fi es, de cognac et de fruits à coque (noix, amande).



saveurs rondes, gourmandes et liquoreuses, notes de café, Chocolat au lait, pruneau, figue et de fruits à coque.



Brownie, viande au barbecue, fromage à pâte molle   croute lav e (reblochon, munster...)



  déguster entre 10 et 14 C
  Conserver au frais



Situ e dans le **bocage vendéen**, notre brasserie ouvre ses portes en **juin 2014**. Install e en plein cœur de la ferme familiale de La Muette et utilisant **les céréales cultiv es 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 filtr es, ni pasteuris es.