

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 torrifiée

HOUBLONS

Golding

LEVURE

US 05

AMERTUME

Faible : 15 IBU

Corps

7P°



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



notes boisées, torrifiées, 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 à croute lavée (reblochon, munster...)



33 CL 30 L 20 L

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.