



## CARATTERISTICHE PRODOTTO

<b>BIRRIFICIO</b>	VAL DIEU
<b>NOME</b>	EXCELLENCE
<b>TIPOLOGIA</b>	BARREL AGED
<b>REFERENZA</b>	BOTTIGLIA 75 CL
<b>GRADO PLATO</b>	
<b>GRADAZIONE ALCOLICA (VOL.)</b>	12,9%
<b>EBU</b>	
<b>CATEGORIA COLORE</b>	AMBRATA
<b>FEEMENTAZIONE</b>	ALTA
<b>TMC</b>	12 MESI
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-12 °C
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	AMBIENTE FRESCO



75 cl



## DESCRIZIONE

L'idea della birra "Excellence" è il frutto del desiderio comune dell'abbazia di Val-Dieu e di quella di Lérins, che condivide i valori della spiritualità cistercense, in particolare la regola di Saint-Benoît, di offrire un prodotto che deriva dalle eccellenze del rispettivo patrimonio. Alla continua ricerca di nuove esperienze di gusto, i mastri birrai hanno prodotto una Val-Dieu che hanno lasciato maturare nelle vecchie botti di vino dell'Abbazia di Lérins. Le botti rilasciano gradualmente i loro aromi permettendo alla birra di arricchirsi nel tempo. Solo dopo un anno di maturazione, si raggiunge il gusto perfetto e la "Excellence du Val-Dieu" è pronta per essere degustata, in edizione limitata.