



CHIMAY GRANDE RÉSERVE FERMENTATA IN BARRIQUE 75CL ARMAGNAC EDITION 2020

LA "GRANDE RÉSERVE" IN BARRIQUE DI ARMAGNAC È UNA BIRRA ECCEZIONALE CHE HA BENEFICIATO DI TRE FERMENTAZIONI E DI UNA LUNGA MATURAZIONE IN BARRIQUE. QUESTA BIRRA NON È FILTRATA, NE PASTORIZZATA.



DESCRIZIONE

Questa birra ha un colore marrone scuro intenso. Al naso, un profumo di vaniglia con una base di caramello e pura cioccolata si associa a delle note legnose, cui si aggiunge un leggero tocco di armagnac.

Al palato, si scopre un perfetto equilibrio lasciando spazio agli aromi fruttati. Nel retrogusto, si assapora il tannino del legno e i sapori più dolci del malto.

PACKAGE - BOTTIGLIA

CODICE EAN	5410908002252
FORMATO	75 cl
TASSO ALCOLICO (VOL.)	10,5%
GRADI PLATO	20°
PESO	1,625 kg
DIMENSIONI Ø X H	67,9 x 350 mm
#ITEM	2003385



CONSIGLIO PER LA CONSERVAZIONE	Può essere conservata in cantina per qualche anno
CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE	Servire a temperatura compresa tra i 10 e i 12°C

CONFEZIONE 12 X 75 CL GRANDE RÉSERVE

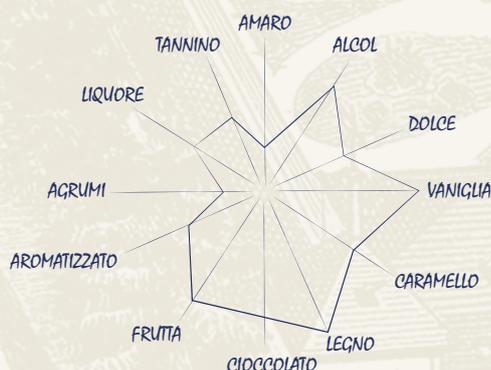


CODICE ITF	15410908002259
CONTENUTO	12 bottiglie 37,5 cl per cartone
PESO	10,250 kg
DIMENSIONI L X L X H	271 x 182 x 325 mm

PALLETTIZZAZIONE



CONTENUTO	102 cartoni ovvero 1.224 bottiglie 6 strati di 17 cartoni
DIMENSIONI	100 cm x 120 cm



ORIGINE DEL LEGNO



BARRIQUE DI ARMAGNAC	28 %
ROVERE FRANCESE	24 %
ROVERE AMERICANO	48 %

Un autentico prodotto trappista si riconosce con questo logo esagonale



Una birra prodotta con sapienza si degusta con saggezza