

LA BIÈRE DE NOËL, UNE TRADITION PRÉSERVÉE.

Comme chaque année, la bière de Noël, fruit d'une tradition brassicole remontant au XI^e siècle, offre ses arômes chaleureux et ses notes épicées et houblonnées pour réchauffer l'entrée de l'hiver.

Issue des dernières récoltes d'orge, cette CHRISTMAS ALE brassée par SHEPHERD NEAME, la plus ancienne brasserie de Grande Bretagne, convient parfaitement avec le foie gras, les viandes rouges grillées, les produits de la mer fumés ou certains légumes d'hiver comme l'endive par exemple.



D'une couleur ambrée soutenue avec une mousse fine, c'est une bière assez aromatique, du fait de sa richesse en matière premières, peu alcoolisée (7°), elle convient parfaitement pour affronter les rigueurs de l'hiver.