



# AGNUS DEI



## COMPOSITION:

7° d'alcool  
Malt d'orge.  
Sucre de canne.  
Levures.  
Houblon.  
Bonne humeur, amour et conviction.

## PRODUCTION:

Bière Biologique cuivrée issue d'une double fermentation.  
Autour de 1000 bouteilles par brassin.  
Bière élaborée en collaboration avec Antoine de la brasserie de la Divatte. (Bretagne)

## VINIFICATION ET ELEVAGE:

**Agriculture Biologique certifiée.**

Fermentation en amphores.

Elevage en amphores.

**Non filtré, non collé.**

Bière millésimée et numérotée.

## DEGUSTATION:

Température de service idéale: **10°/12°C**

A boire entre 1 et 5 ans après la mise.

## COMMENTAIRES:

Nez enjôleur empreint d'une grande profondeur sur des notes de fruits secs, de datte, d'abricot, de kumquat. La bouche marquée par une grande amplitude se fait onctueuse et séductrice. L'amertume modérée et contenue persiste depuis l'attaque jusqu'à la finale. Longue finale fraîche, persistante et savoureuse... Certains diront que cette bière se boit « comme du petit lait »... je dirais attention, Agnus Dei est uniquement vendu dans un format 75cl et titre tout de même 7°... Cette bière de garde se bonifiera tranquillement mais sûrement ; vous pouvez donc laisser cette bouteille tranquillement vieillir dans votre cave au minimum 2/3 ans.

A déguster dans un verre à vin type Bourgogne.

## ACCORDS MET-BIERE:

Cette bière cuivrée sublimerait un plat simple aux saveurs iodées et maritimes... Pourquoi ne pas essayer le mariage sur des sardines grillées ou une anchoïade à partager entre ami(e)s..

Pour une option Gastronomie, direction :

Une fricassée de Homard.

Un carpaccio de saumon et zestes de yuzu.

Une terrine de foie gras aux figues.

Travers de porc au caramel.

Poulet Tandoori.

Fromages à croûtes fleuries : Brie & Saint-Marcellin.

Fromages à croûtes lavées et pâtes pressées non cuites : Abondance, Cantal, Gouda extra-vieux, Ossau-Iraty, Reblochon, Saint-nectaire, Epoisses, Munster.

Un chocolat praliné.