

Birra speciale a bassa fermentazione, colore giallo oro con 5,2% gradi alcolici. La Bière du Moulin chiara si distingue per il suo corpo leggero e per la schiuma compatta e persistente. Il gusto armonioso ed un particolare aroma di luppolo la rendono perfetta durante i pasti.

Stile:
birra a bassa fermentazione

Colore:
giallo oro

Gradi alcolici:
5,2% vol.

Corpo:
leggero

Schiuma:
compatta e persistente

Gusto:
armonioso

Aroma:
si distingue per
l'aroma di luppolo

Abbinamento consigliato:
Aperitivo, tutto pasto



Bière du Moulin

Chiara 50 cl. - 5,2% vol



Birra speciale a bassa fermentazione, colore giallo oro con 5,2% gradi alcolici. La Bière du Moulin chiara si distingue per il suo corpo leggero e per la schiuma compatta e persistente. Il gusto armonioso ed un particolare aroma di luppolo la rendono perfetta durante i pasti.

Stile:
birra a bassa fermentazione

Colore:
giallo oro

Gradi alcolici:
5,2% vol.

Corpo:
leggero

Schiuma:
compatta e persistente

Gusto:
armonioso

Aroma:
si distingue per
l'aroma di luppolo

Abbinamento consigliato:
Aperitivo, tutto pasto



Bière du Moulin

Chiara 1l. - 5,2% vol



Birra doppio malto, parzialmente filtrata, di colore ambrato, con una buona alcolicità (6,5% vol.). Il gusto equilibrato e l'aroma generoso e intenso ne esaltano le caratteristiche, e rendono la Bière du Moulin ambrata molto piacevole da assaporare.

Stile:
birra artigianale doppio malto parzialmente filtrata

Colore:
ambrato con riflessi rossastri

Gradi alcolici:
6,5% vol.

Corpo:
molto strutturato

Schiuma:
fine e aderente

Gusto:
armonioso, forte e aromatico

Aroma:
generoso e intenso, fine, esaltante e caratteristico

Abbinamento consigliato:
Carni, fine pasto



Bière du Moulin

Ambrata 50 cl. - 6,5% vol



Birra doppio malto, parzialmente filtrata, di colore ambrato, con una buona alcolicità (6,5% vol.). Il gusto equilibrato e l'aroma generoso e intenso ne esaltano le caratteristiche, e rendono la Bière du Moulin ambrata molto piacevole da assaporare.

Stile:

birra doppio malto parzialmente filtrata

Colore:

ambrato con riflessi rossastri

Gradi alcolici:

6,5% vol.

Corpo:

molto strutturato

Schiuma:

fine e aderente

Gusto:

armonioso, forte e aromatico

Aroma:

generoso e intenso, fine, esaltante e caratteristico

Abbinamento consigliato:

Carni, fine pasto



Bière du Moulin

Ambrata 1l. - 6,5% vol



*Birra doppio malto
caratterizzata dal colore
ambrato e dal corpo pieno.
La Bière du Moulin extra è
resa cremosa e complessa
dai suoi 9 gradi alcolici e da
un gusto accattivante. Il suo
aroma fruttato la rende
ideale da gustare a fine
pasto.*

Stile:

birra doppio malto
parzialmente filtrata

Colore:

ambrato

Gradi alcolici:

9% vol.

Corpo:

pieno

Schiuma:

compatta, persistente
e cremosa

Gusto:

armonioso, corposo
ed equilibrato

Aroma:

molto fruttato e complesso

Abbinamento consigliato:

formaggi



Bière du Moulin

Extra 50 cl. - 9% vol



Birra ambrata a bassa fermentazione, prodotta tradizionalmente con malti selezionati e farina di castagne della Corsica. Questa unione dà alla birra Pietra un carattere che coniuga potenza e delicatezza. All'assaggio si rivelano sapori di farina fresca e delicata, un leggero amaro ed un corpo deciso.

Stile:

birra artigianale
parzialmente filtrata

Colore:

ambrato con riflessi rossastri

Gradi alcolici:

6% vol.

Corpo:

pieno e brillante

Schiuma:

compatta, persistente e
cremosa

Gusto:

armonioso, forte e aromatico

Aroma:

generoso e intenso, fine,
esaltante e caratteristico

Abbinamento consigliato:

tutto pasto



Pietra

33 cl. - 6% vol



Birra ambrata a bassa fermentazione, prodotta tradizionalmente con malti selezionati e farina di castagne della Corsica. Questa unione dà alla birra Pietra un carattere che coniuga potenza e delicatezza. All'assaggio si rivelano sapori di farina fresca e delicata, un leggero amaro ed un corpo deciso.

Stile:

birra artigianale
parzialmente filtrata

Colore:

ambrato con riflessi rossastri

Gradi alcolici:

6% vol.

Corpo:

pieno e brillante

Schiuma:

compatta, persistente e
cremosa

Gusto:

armonioso, forte e aromatico

Aroma:

generoso e intenso, fine,
esaltante e caratteristico

Abbinamento consigliato:

tutto pasto



Pietra

75 cl. - 6% vol



La Colomba è una "bière blanche" di frumento alle erbe della macchia mediterranea.

Non filtrata, presenta una torbidità naturale dovuta alla presenza di lieviti.

Morbida e leggera, è la birra perfetta per l'estate.

Colomba si riconosce per la straordinaria diversità del suo gusto.

Stile:

bière blanche

Colore:

bianco velato, per i lieviti in sospensione

Gradi alcolici:

5% vol.

Corpo:

pieno

Schiuma:

fine e abbondante

Gusto:

aromatico, acidulo

Aroma:

intenso e molto delicato

Abbinamento consigliato:

Aperitivo, cocktail



COLOMBA

COLOMBA

33 cl. - 5% vol



La Colomba è una "bière blanche" di frumento alle erbe della macchia mediterranea.

Non filtrata, presenta una torbidità naturale dovuta alla presenza di lieviti.

Morbida e leggera, è la birra perfetta per l'estate.

Colomba si riconosce per la straordinaria diversità del suo gusto.

Stile:

bière blanche

Colore:

bianco velato, per i lieviti in sospensione

Gradi alcolici:

5% vol.

Corpo:

pieno

Schiuma:

fine e abbondante

Gusto:

aromatico, acidulo

Aroma:

intenso e molto delicato

Abbinamento consigliato:

Aperitivo, cocktail



COLOMBA

75 cl. - 5% vol



La birra Serena è una Lager a bassa fermentazione, dal colore dorato, di media alcoolicità, con una particolare struttura che la rende unica nel suo genere. Per assaporarne la sua unicità, questa eccezionale Lager va accompagnata con la classica pizza italiana oppure bevuta in compagnia nei momenti di relax. Va rigorosamente servita a una temperatura tra i 6 e gli 8 gradi °C.

Stile:

Puro malto

Colore:

Oro chiaro

Gradi alcolici:

5% vol.

Corpo:

vellutato

Schiuma:

ricca e persistente

Gusto:

delicato e rotondo

Abbinamento consigliato:

Tutto pasto, pizza



SERENA
Puro malto

25 cl. - 5% vol

