



BRASSEURS DE FAMILLE

DEPUIS 10 GÉNÉRATIONS À ARMENTIÈRES

Créé en 1650. la brasserie Motte Cordonnier. la plus ancienne des Hauts-de-France, renait à l'initiative des 9° et 10° générations pour élaborer à partir de produits locaux des bières de qualité, dans la continuité de la tradition familiale.

EDOUARD - 5,5°

Ambrée

Brassée à Armentières

Caractéristiques et notes de dégustation :

À déguster entre 6 et 8° C .

Au nez : Caramel , arôme subtil de Chicorée, légère note sucrée et gourmande.

En bouche : Franche attaque Caramelisée, fin de bouche légèrement levurée.

Arôme subtil de Chicorée retroolfactif.



40 EBC

La Edouard présente une robe rousse à l'image des couleurs d'Automne. Limpide.



L'European Brewery Convention exprime la couleur de la bière.

Pilsen, Cara Ruby, Pale Ale



Houblons Brewers Gold, Challenger

IBU : 11



L'International Bitterness Unit quantifie l'amertume.



Mousse fine et dense et persistante.

Adjonctions : Infusion à la Chicorée.

Notre bière s'accompagnera à merveille au fromage doux, à l'image de l'automne et la douceur de la courge, ou encore des champignons. Elle sera aussi bonne accompagnée de poisson fumés, tel que le haddock ou le maquereau, que avec du magret de canard.

La Edouard est une ambrée permanente, travaillée entre Edouard Chouteau et Henry Motte a été brassée avec uniquement des ingrédients des Hauts-de-France : notamment la chicorée de la maison Lutun, 4ème génération à Oye plage depuis 1934.

La racine de la fleur de chicorée adosse un subtil arôme caramel à une ambrée bien charpentée.

SAS Brasserie Motte-Cordonnier - Av. de L'Europe, Ruche d'entreprises d'Armentières, 59280 Armentières.



Brasserie Motte-Cordonnier

03 68 38 60 06



@mottecordonnier



@bieresmc



Bières Motte-Cordonnier

www.bieresmottecordonnier.fr

hellolafamille@bieresmottecordonnier.fr