



# Choublonette Ambrée



La Choublonette Ambrée (7%) est le résultat d'une sélection rigoureuse de malts spéciaux aromatiques qui lui confèrent un goût prononcé de café.

Bière artisanale fabriquée en France. Contient du malt d'orge. A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Choublonette Ambrée (7%) is the result of a rigorous selection of special aromatic malts that give it a pronounced coffee flavour.

Craft beer made in France. Contains barley malt. Store in a cool, dry place away from light.



# La Choulette Ambrée



Elue Médaille d'Or du France Bière Challenge 2021 et 2022

Gold Medal at the France Bière Challenge 2021 and 2022

Elue Médaille d'Argent du Concours générale agricole 2022.

Voted Silver Medal at the Concours Générale Agricole 2022.

La Choulette Ambrée (8%) est le résultat d'une sélection rigoureuse de malts spéciaux aromatiques qui lui confèrent un bon goût de caramel. Rouse, aux reflets cuivrés, à la mousse dense et ivoire, cette bière exhale un arôme riche en notes de pruneau.

Choulette Ambrée (8%) is the result of a rigorous selection of special aromatic malts that give it a caramel flavour. Red-haired, with coppery highlights and a dense, ivory head, this beer has a rich, pruney aroma.

Bière artisanale fabriquée en France. Contient du malt d'orge. A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Craft beer made in France. Contains barley malt. Store in a cool, dry place away from light.