

FICHE TECHNIQUE



BRASSERIE ST-FEULLIEN S.A.

Rue d'Houdeng, 20
B-7070 Le Roeulx
Belgique

Tél. +32 64 31 18 18

Fax +32 64 31 18 19

info@st-feuillien.com

www.st-feuillien.com

HR MONS 126 025

INTRASTAT 22030001

TVA BE 0447 090 618

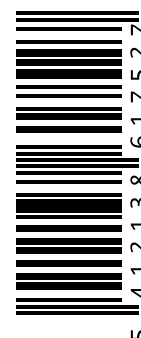
9,5% alc. vol.

DESCRIPTION DU PRODUIT



GRAND CRU ST-FEULLIEN – GIFT BOX 6X75CL – ONE WAY

Référence	856
Degrés Plato	20,00°
Alc. vol.	9,50%
E.B.U.	27
DLV	24
Contenu UVC	450cl
Code EAN 13 UVC	5412138617527
Code EAN 14 UL	15412138617524



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	33,70 cm
Largeur UVC	29,20 cm
Profondeur UVC	19,90 cm
Poids brut UVC	8740 gr.
Poids net UVC	4590 gr.
Poids emballage UVC	4150 gr.

Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	33,70 cm
Largeur UL	29,20 cm
Profondeur UL	19,90 cm
UVC / UL	1
Poids UL	8740 gr.

Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	15,70 cm
Hauteur PAL	150,50 cm
Largeur PAL	100,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	683,30 kg
Poids PAL vide	19,10 kg
Casier / Couche	19
Couche / PAL	4
UL / PAL	76

NOTE DE DEGUSTATION

Bière extra-blonde de dégustation, refermentée en bouteille, la Grand Cru de la Brasserie St-Feuillien détient une personnalité puissante, quintessence des houblons les plus nobles et des arômes de fermentation les plus fins. Elle se distingue particulièrement des autres bières de la gamme par l'absence d'épices. Sa mousse est bien blanche, fine et aérienne ; elle s'éclate en dentelles. D'une couleur blond très pâle, la robe est remarquable par sa limpidité et sa brillance. Le nez est une cascade d'arômes de houblons parsemée de notes fruitées, alliant tout à la fois subtilité et richesse.

Au goût, la première gorgée est d'abord légère et contrastée, puis se découvre une amertume longue, pleine de nuances et flatteuse. Le caractère houblonné (majoritairement type Styrian Golding) domine l'arrière-bouche, prolongé par une post-amertume d'une belle intensité.