



Chimay Rouge

La Chimay Rouge, non è filtrata né pastorizzata viene infatti rifermentata in bottiglia. L'analisi del colore rivela tonalità ramate. Al naso avvertiamo un leggero profumo fruttato di albicocca. Morbida e setosa sulla lingua, l'ottima struttura viene equilibrata dal lieve amaro nel finale.

Abbinamenti:
Carni Bianche grigliate.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Rosso
Stile:	Trappista
Gradazione:	7,00 % Vol.
Nazione:	Belgio
Formato:	33 cl ; 75 cl.
Temperatura di servizio:	10° C