

Bière blonde
artisanale brassée à
partir de malt pils et
d'épeautre, houblons
Fuggles & Styrian
Golding et de levure
fraîche.

Re-fermentation en
bouteille. Cette bière
n'est ni filtrée ni
pasteurisée et
brassée à l'ancienne.

À consommer avec
modération de
préférence dans les
deux ans après la
date de fabrication.

Contient du gluten.

75 cl

Lou Mèjio

Saison d'épeautre



*La petite
Brasserie du Mèjean*



brassriedumejean@gmail.com * www.brassriedumejean.com

EBU 26
EBC 10



Température
idéale

3°C – 5°C



6.5% vol. Alc. .