



RESTO

ANGUS GRILL

Edition

AUTOMNE-HIVER

2024/2025





Possibilité de retrouver ce produit dans notre BEER SHOP!



SERVI DE 11H45 À 20H30

En dégustation et à l'apéro...

Chaud

Une expérience gourmande incontournable



Croquantes fromage « tapas » 10 pc

Découvrez nos croquantes tant appréciées, désormais disponibles à emporter chez vous depuis notre Beershop !



14,90 €

Notre fromage « le Rochehaut » de ± 550gr fondu au four, inspiré du célèbre Mont d'Or chaud

Servi dans son caquelon en terre cuite sur planche en bois, accompagné de batonnets de pain complets toastés & charcuteries issues de nos élevages, garnitures diverses



32,00 €

Froid

-  **La portion de fromage (200 g) de la Brasserie «Le Rochehaut»** 7,00 €
Pâte molle à croûte lavée à la Triple Blonde « Rochehaut »
-  **Le gros bol de chips de Lucien** 5,00 €
-  **La planche de charcuteries (2 personnes)** . 26,00 €
Pâté à la bière & fromage de la Brasserie «Le Rochehaut», Hure de tête, Jambon cuit & Jambon fumé, rilette, chorizo, cornichons & oignons, pain et beurre
-  **La planche de fromages (2 personnes)** 22,00 €
5 fromages régionaux de chez BIOFERME, sirop, confiture, pain et beurre
-  **La planche du brasseur (2 personnes)** 29,00 €
Charcuteries issues de nos élevages, & Fromages de la Brasserie, garnitures diverses, fruits, sirop, apéro sticks



Le bâton pur porc de la Brasserie, à partager 15,50 €



Restauration

- **Le Maxi Croque XXL de l'Angus Grill** 18,00 €
Jambon cuit et fromage de la Brasserie «Le Rochehaut»
salade mixte, pain et beurre
- **La Quiche Lorraine façon Ardennaise** 18,00 €
Avec du fromage de la Brasserie «Le Rochehaut»
et du lard et jambon des cochons élevés en plein air chez nous,
le tout servi avec une petite salade assaisonnée, pain et beurre
- **Le Cassoulet Traditionnel Maison** 28,00 €
Cuisse de canard confite, saucisse d'Ardenne,
pommes de terre grenaille
- **Le Tartare de Bœuf Angus** 26,00 €
Dressé non mélangé, les garnitures à votre disposition
sur l'assiette pour l'accomoder à votre façon, salade, sauce anglaise,
tabasco, mayonnaise, sel et poivre du moulin, frites ou croquettes
de pomme de terre



- **La Rochiflette Gratinée** 22,00 €
Dans l'esprit d'une tartiflette, pommes de terre charlotte
en rondelles, lard maigre fumé, jambon fumé, fromage
« Le Rochehaut » et un bon trait de Triple Blonde, le tout gratiné
- **Le Spaghetti Bolo** 19,00 €
Le Spaghetti Bolo (100% viande de boeuf)
haché d'Angus Beef de 1er choix, fromage «Le Rochehaut»
- **Le Velouté du Jour et son Oeuf Parfait** 16,00 €
Émulsion fromage « Le Rochehaut », tuile de parmesan
- **La Salade César** 19,00 €
Garnie de blanc de poulet grillé, croûtons de pain grillé,
parmesan râpé, filets d'anchois, œuf cuit dur, sauce césar.



Le côté sucré

- **Le Crumble à la poire et aux figes** 12,00 €
Confit de poires et figes sous une couche de crumble croustillant, servi avec une boule de glace caramel
- **Notre fameux Pain Perdu** 12,00 €
Glace vanille et caramel beurre salé



- **La Dame Blanche (3 grosses boules)** 10,00 €
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly
- **La Dame Noire (3 grosses boules)** 10,00 €
Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly
- **La Trilogie de Sorbets** 10,00 €
Aux fruits
- **La Tarte Tatin Maison** 10,00 €
Glace vanille et caramel
- **L'Assiette tout Chocolat** 12,00 €
Brownies, mousse, glace chocolat, crumble cacao

POUR LES PETITS

- **La Mousse au Chocolat, Brownies et Chantilly** 6,00 €
- **Une Boule de Glace au choix et du Chocolat** 6,00 €





Possibilité de retrouver ce produit dans notre BEER SHOP!



Pour ces entrées, fondus et croquettes, grillades, et plats brasserie, les commandes sont prises de

11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30

ENTRÉES

Froid

- **Le saumon fumé d'Ecosse en fines tranches**..... 22,00 €
Toast au raifort, salade du jour assaisonnée et des crevettes grises



- **La Carpaccio d'Angus Beef cru et séché** 19,50 €
Fines tranches de viande de bœuf Angus de première qualité, truffes rappée et sa marinade, garniture saisonnière.

Chaud

- **L'oeuf en Meurette**
« délice de la cuisine française » 18,00 €
Oeuf poché sur une tranche de pain grillé, généreusement nappé d'une sauce riche en saveurs, composée de vin rouge, d'échalotes et de lardons
- **La cassolette de scampis** 19,00 €
A la provençale, gratinés au fromage de la Brasserie «Le Rochehaut»

LES FONDUS ET LES CROQUETTES

En entrée ou en plat

- **Les fondus au fromage «Le Rochehaut» (70 gr/p)**
Salade, citron et persil frit
..... 2 pièces/16,00 €
..... 3 pièces/21,00 €
..... 4 pièces/26,00 €
- **Les croquettes aux crevettes grises d'Ostende (70 gr/p)**
Salade, citron et persil frit
..... 2 pièces/19,00 €
..... 3 pièces/25,00 €
..... 4 pièces/31,00 €
- **Les croquettes au Jambon d'Ardenne et fromage « Le Rochehaut» (70 gr/p)**
Salade, citron et persil frit
..... 2 pièces/16,00 €
..... 3 pièces/21,00 €
..... 4 pièces/26,00 €
- **Les croquettes d'effiloché d'Angus Beef au sirop d'Aubel (70 gr/p)**
Salade, citron et persil frit
..... 2 pièces/19,00 €
..... 3 pièces/25,00 €
..... 4 pièces/31,00 €
- **Les croquettes de gibier (70 gr/p)**
Salade, citron et persil frit
..... 2 pièces/19,00 €
..... 3 pièces/25,00 €
..... 4 pièces/31,00 €
- **Le mix de 5 croquettes : une « Fromage » - une « Crevettes grises » - une « Jambon/Fromage » - une « Angus Beef » - une « Gibier »**
Salade, citron et persil frit
..... 5 pièces/32,00 €

Entrées, fondus et croquettes servis en plat avec des frites et une salade mixte : supplément de 6 € / pers.

Plats pour les petits

- Boulet enfant sauce tomate + frites 12,00 €
- Pennes bolognaise (100% Angus Beef de chez nous) 12,00 €



Grillades

*Viandes issues de nos élevages :
boeuf de 36 mois et porc PQA
(Porc Qualité Ardenne)*

- **La fameuse côte de porc au manche (400 g)..... 28,00 €**

Marinée au Jack Daniel's, miel et paprika fumé, frites ou croquettes de pomme de terre



- **Le rumsteak 1^{er} choix d'Angus Beef (250 g) 28,00 €**

Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes de pomme de terre

- **La côte à l'os d'Angus Beef (Tomahawk +/-1,3kg - idéal pour 2 pers.)..... 64,00 €**

Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes de pomme de terre

- **L'entrecôte d'Angus Beef (330 g) 35,00 €**

Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes de pomme de terre

Les sauces maison au choix (pour les grillades) 3,00€

- Champignons crème
- 3 Poivres crème
- Roquefort
- Béarnaise

Les Plats BRASSERIE

- **Le Burger Angus Grill (Steak haché 200 g)..... 22,00 €**
Pain buns, steak haché, lard grillé, fromage de la Brasserie «Le Rochehaut», oignons caramélisés, sauce barbecue et frites



- **Le Burger « coeur coulant » de fromage « Le Rochehaut » (Steak haché 200 g) 23,00 €**
Pain buns, steak haché farci au fromage « Le Rochehaut », oignons caramélisés, sauce burger et frites

- **Le Vegan'gus « Burger Vegan » (Steak haché 250 g) 26,00 €**
Steak végétal à base de protéines végétales, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce végétalienne et frites

- **La carbonnade d'Angus Beef 24,00 €**
Mijotée à la Bière Brune de Rochehaut, sirop d'Aubel, jeunes oignons perlés, légumes, salade, frites ou croquettes de pomme de terre

- **Le cordon bleu de coucou de Noirefontaine .. 26,00 €**
Filet de volaille 1^{er} choix farci au jambon blanc et fromage «Le Rochehaut», pané à l'anglaise et doré à la friture, sauce émulsion au fromage «Le Rochehaut», frites ou croquettes de pomme de terre

- **Les Fish and chips beignets de colins frits..... 24,00 €**
Sauce tartare maison, frites ou croquettes de pomme de terre



TRIPLE BLONDE

CUVÉE SPÉCIALE

« L'élégance pétillante à chaque gorgée ! »

La « Triple Blonde Cuvée Spéciale » est une bière d'une extrême finesse, effervescente, dorée, goûteuse et rafraîchissante à la fois ! Elle est refermentée en bouteille avec des levures de champagne et du moût de raisins, élevée sur lie selon la méthode traditionnelle et non filtrée.

25€

LA BOUTEILLE

BRUT

e75CL

ALC.11% VOL.



Un Terroir à boire !
Beers from here !



Nouveau !

Notre Magnum «Anniversaire»



35€

LA BOUTEILLE • 1,5L

ROCHEHAUT AU FÛT

		15 CL	25 CL	33 CL	50 CL
Oktober Pils	4°	2,00€	2,50€	3,50€	5,00€
Blonde	5,5°	2,50€	3,00€	4,00€	5,50€
Triple Blonde	8,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Ambrée	6,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Brune	9°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Fruits Rouges	6°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA	7°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Hivern'Ale	10°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Bière du moment		2,50€	3,50€	4,50€	6,50€

... et toutes nos bières sont servies avec des salaisons issues de nos élevages et/ou du fromage de la Brasserie !

PLANCHE DÉGUSTATION

Découvrez la Planche de 4 bières servies en galopins de 15cl, selon les arrivages de la Brasserie !

10€



Découvrez tous nos produits « Beer Shop » sur notre **E-BOUTIQUE**
beershoprochehaut.com





Possibilité de retrouver ce produit dans notre BEER SHOP!



SOFTS, APÉRITIFS & VINS

SOFTS & EAUX - 25 CL

Spa plate 25 cl	2,50 €
Spa pétillante 25 cl	2,50 €
Spa plate 50 cl	4,00 €
Spa pétillante 50 cl	4,00 €
Spa plate 100 cl	6,00 €
Spa pétillante 100 cl	6,00 €
Pepsi, Pepsi Max	3,00 €
Schwepps tonic	3,00 €
Schwepps agrumes	3,00 €
Orangina	3,00 €
Oasis	3,00 €
Spa citron	3,00 €
Spa orange	3,00 €
Ice-Tea	3,00 €
Ice-Tea pêche	3,00 €
Jus d'orange	3,00 €
Jus d'ananas	3,00 €
Jus de fraise	3,00 €
Jus multifruits	3,00 €
Jus de pomme	3,00 €
Jus de pomme-cerise	3,00 €
Jus de tomate	3,00 €
Cécémel froid	3,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café long	2,80 €
Expresso	2,80 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato nature	4,00 €
Sirops au choix : Noisettes, caramel, spéculoos, crème brûlée, cookies-choco + 0,50 €	
Chocolat chaud	3,50 €
Thés au choix	3,00 €
Irish coffee	8,50 €
Italian coffee	8,50 €
Café Ardennais	8,50 €
Roch' Coffee	9,00 €
Bière Ambrée de Rochehaut, liqueur de café, liqueur de whisky, crème fraîche	

APÉRITIFS



Gin de Rochehaut avec Tonic	9,00 €
Gin de Rochehaut Nature	6,00 €
Gin de Tanqueray	6,00 €
Apéritif de Rochehaut	6,00 €
Les Vignes de Rochehaut	6,00 €
Apéritif maison sans alcool	5,00 €
Kir	6,00 €
Ricard	6,00 €
Apérol Spritz	12,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace	8,00 €
Campari	6,00 €
Pisang	6,00 €
Martini blanc	6,00 €
Picon	6,00 €
Captain Morgan	6,00 €
Sangria et ses fruits	9,00 €

LES ALCOOLS - 4 CL

Secret de Rochehaut	6,00 €
Esprit de Rochehaut	6,00 €
Whisky J&B	6,00 €
Jack Daniel's	6,00 €
William Lawson's	6,00 €
Rhum Bacardi	6,00 €
Cognac Rémi Martin	6,00 €
Amaretto Disaronno	6,00 €
Bailey's	6,00 €
Calvados	6,00 €
Limoncello	6,00 €

VINS - 75 CL (BOUTEILLE)

BLANCS

Clos Mon Vieux Moulin - Vignobles des Frères Duhr à Ahn Sélection Domaine & Tradition



CUVÉE M	28,00 €
RIESLING	28,00 €
PINOT GRIS	28,00 €
MUSCAT	28,00 €

ROSÉS

CÔTES DU RHÔNE - Les Grandes Vignes . 26,00 €

ROUGES

BERGERAC . 28,00 €
Cuvée Arnaud - 2018 (élevé en fût de chêne)

BORDEAUX . 35,00 €
Bordeaux supérieur Cuvée Vendange

BORDEAUX . 37,00 €
Bordeaux supérieur La Cour d'Argent

CÔTES DU RHÔNE . 29,00 €
Domaine de la Montagnette

PINOT NOIR . 26,00 €
De la Moselle luxembourgeoise - (élevé en fût de chêne)

LES BULLES

LES FINES BULLES . 38,00 €
Crémant d'Alsace (100% Riesling) 75cl

CHAMPAGNE . 52,00 €
Testulat Brut 75cl

VIN AU VERRE - 16 CL

Blanc sec - Blanc moelleux - Rouge - Rosé . 4,00 €

VIN EN PICHET - 50 CL

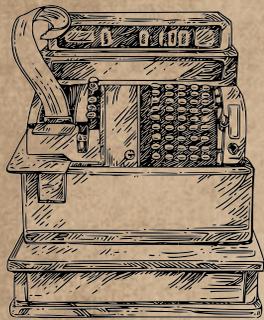
Blanc - Rouge - Rosé . 15,00 €

VIN EN PICHET - 1 L

Blanc - Rouge - Rosé . 28,00 €



BEER SHOP



DÉCOUVREZ TOUS NOS PRODUITS
« BEER SHOP » SUR NOTRE E-BOUTIQUE
beershoprochehaut.com



BIÈRES ROCHEHAUT (CLIPS 4 X 33 CL, MAGNUMS, ...)

- > BLONDE
- > TRIPLE BLONDE
- > BRUNE

- > AMBRÉE
- > FRUITS ROUGES
- > IPA

- > HIVERN'ALE
- > MAGNUM ANNIVERSAIRE 5 ANS (1,5L TRIPLE BLONDE)

BIÈRES ROCHEHAUT (COFFRET EN BOIS)

> 3 X 75CL / > 5 X 33CL / > 10 X 33CL



COFFRET CARTON
4 x 33cl Rochehaut + 2 verres



*Durant cet automne
- hiver 2024,
soyez partenaire
de notre action*

**SCRATCH
& WIN!**

Une zone de jeu à gratter est présente dans
tous nos coffrets participant à l'action.



COFFRETS CARTON

> **GIN**
50cl Gin de Rochehaut + 2 verres

> **TRÉSORS DE WALLONIE**
6 x 33cl

> **L'APÉRITIF DE ROCHEHAUT**
2x75cl + 2 verres

> **LES VIGNES DE ROCHEHAUT**
2 x 50cl + 2 verres

ALCOOLS & VINS



- > **GIN DE ROCHEHAUT**
Gin sec aux agrumes (50cl)
- > **APÉRITIF DE ROCHEHAUT**
Apéritif à base de muscat de Lunel et de liqueur de framboise (75cl)
- > **CUVÉE ARNAUD**
Vin rouge Bergerac (75cl)
- > **VIGNES DE ROCHEHAUT**
Apéritif fruité (50cl)
- > **BIÈRE ROCHEHAUT 75CL**
Triple Blonde - Ambrée - Brune - Hivern'Ale

CASIERS



Composez votre propre assortiment de nos bières Rochehaut

Casier plastique >

Tarif en fonction des bières choisies
(24 x 33cl - Casier vide cautionné : 4,50€)

Casier en bois >

Tarif en fonction des bières choisies
(24 x 33cl - Casier vide non cautionné : 8,50€)

VERRERIE



> **PLANCHE GALOPINS**



- > **VERRE DRY BEER GIN** > **GALOPIN**
- > **VERRE SUR PIED** > **VERRE LISSE**
- 15 cl - 25 cl - 33 cl 25 cl - 33 cl - 50 cl

TEXTILES



- > **BONNET POMPOM**
Tailles S-M-L-XL-XXL-XXXL
- > **BONNET**
Tailles S-M-L-XL-XXL-XXXL
- > **ECHARPE**
Tailles S-M-L-XL-XXL-XXXL

> **LOOP FEMME**
Taille unique

> **PULL FEMME**
Tailles S-M-L-XL-XXL-XXXL

> **PULL HOMME**
Tailles S-M-L-XL-XXL-XXXL

FOOD

> LE FROMAGE « LE ROCHEHAUT »



Fromage de type demi-dur, à croûte frottée à la Triple

Blonde de Rochehaut. Produit à base de lait de vache pasteurisé provenant de fermes situées en Haute Ardenne.



- > En pain (environ 550 g)
- > En tranches (200 g)



> BRUSSEKS KETJEP (300ML)

> LES SALAISONS



- > Apéro stick pur porc (90 g)
- > Collier de la Brasserie de Rochehaut (300 g)
- > Coppa (environ 500 g)
- > Filet de saxe (environ 350 g)
- > Les pipes emballées par deux

- > Le Bâton de la Brasserie de Rochehaut (environ 500 g)
- Saucisson de boeuf Angus de notre élevage 60% et porc GDL 40%, boyaux naturels, sel et épices

> LES CROQUANTES



- > Les croquantes au fromage de Rochehaut (4 pièces)
- > Les croquantes au fromage et jambon de Rochehaut (4 pièces)
- > Les croquantes à la biche d'Ardenne (4 pièces)
- > Les croquantes aux crevettes grises (4 pièces)
- > Les croquantes apéritives de biche d'Ardenne (15 pièces)
- > Les croquantes apéritives au fromage et jambon de Rochehaut (15 pièces)
- > Les croquantes apéritives au fromage de Rochehaut (15 pièces)
- > Les croquantes apéritives aux crevettes grises (15 pièces)

> MIEL DE WAILLIMONT



- > Pot 500g
- > Pot 250g

> PLATS PRÉPARÉS « LES BONS PLATS DE LA BRASSERIE » (500G)



- > Le civet de biche
- > Le pot au feu de cochonnailles
- > La langue de bœuf
- > Le civet de marcassin
- > Les boulettes de porc
- > « L'Angus Beef » mijoté
- > La blanquette de veau
- > La choucroute garnie
- > Le vol au vent de volaille

> LES CHIPS DE LUCIEN

- > Aux diverses saveurs



> BE-APÉRO :

- > Pâtes à tartiner (90g et 190g)



> LES JUS DE FRUITS « LE VERGER D'À CÔTÉ »

- > Pomme > Pomme / Poire
- > Pomme / Cerise



> LA CRÈTE BY MANOLIS

- > Olives, Tapenades, Huiles d'olive

GOODIES



- > SAC TISSU
- > DÉCAPSULEUR BOIS
- > PORTE CLÉ DÉCAPSULEUR
- > CLÉ USB *Carte de banque*
- > LUNETTES
- > PARAPLUIE
- > MUGS *Blanc ou noir*
- > PLAQUE ÉMAILLÉE

Dimensions : 30cm x 40cm

- > GOURDE
- > JEUX DE CARTE
- > PLATEAU
- > GRATTOIR À GIVRE
- > BRIQUET
- > CLÉ USB
- > TAPIS DE BAR

- > PELUCHES



- > COUTEAUX OPINEL

AUTRES PRODUITS

- > LAGUIOLE : ART DE LA TABLE



- > TABAC DE LA SEMOIS



Le ROCHEHAUT

Belgian Cheese

LE FROMAGE DE LA BRASSERIE

C'est un fromage de type « pâte molle et à croûte lavée » à la Triple Blonde. Ce fromage se déguste également avec toutes nos bières ! Il est aussi à emporter dans notre Beer Shop à la Brasserie ou à la Boutique Ardennaise au centre du village !

Produit à base de lait de vache pasteurisé biologique provenant de fermes situées en Haute Ardenne, le fromage « Le Rochehaut » s'inscrit dans la lignée des fromages d'abbaye. Tout en présentant quelques particularités...



VISITE DE LA



Horaires

Renseignez-vous
au Beer Shop

Tarifs

- 7€ par personne **sans boisson**
- 11€ par personne **avec 1 soft**
- 15€ par personne **avec dégustation des 4 galopins de bière**

BIÈRE à Façon

**BRASSEZ* VOTRE PROPRE
BIÈRE À ROCHEHAUT**



* Brassin de 1 500 litres minimum

BRASSERIE

La Brasserie de Rochehaut produit 8 bières permanentes élaborées de manière artisanale dont 2 saisonnières. Elle est ouverte au public et tout le monde peut la visiter. Un circuit de la bière permet d'expliquer tout le processus de fabrication et se termine par une dégustation de 4 bières qui varient en fonction de la saison. Une belle manière de combiner plaisir et pédagogie !



**A la recherche
d'un cadeau original
à offrir ?**

*Découvrez tous nos produits
dans notre « Beer Shop »
ou sur notre e-Boutique*

beershoprochehaut.com

Vous avez votre propre recette et vous cherchez un brasseur expérimenté pour la mettre en œuvre et la déguster rapidement?

Vous cherchez des conseils avisés, une assistance professionnelle ou une infrastructure spécialisée pour réaliser votre propre bière en partant de zéro?

Nous sommes là pour vous aider !



Ils nous ont fait confiance pour leur bière.



DRY
Beer
GIN

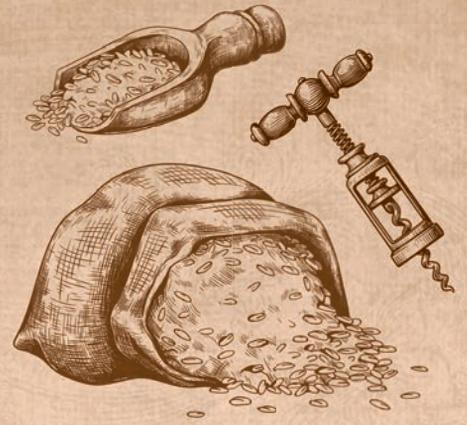
LE FAMEUX
GIN SEC
DE ROCHEHAUT

— AUX AGRUMES —

Le DRY BEER GIN est une déclinaison distillée dans la tradition de la Triple Blonde. Cette bière-phare de la Brasserie de Rochehaut est brassée avec des céréales cultivées en Ardenne à Carlsbourg.

Elle doit son goût tant apprécié à des infusions d'écorces d'orange et de coriandre. Ces ingrédients qui sentent bon le gin donnent au DRY BEER GIN sa saveur originale.





ÉLEVAGES, VIGNES & RÉCOLTES

Des Angus Beef, de l'orge carlsbourgeois, des cochons PQA et des vignes !



Arnaud Boreux et Lucien Jacquet



Élevage Angus Beef à Carlsbourg Élevage Porc Plein Air Culture d'orge brassicole

Arnaud Boreux présente une gamme de bières de qualité dans la lignée des produits de l'Auberge de Rochehaut située au centre du village, non loin du fameux point de vue de Frahan.

Il rend sa production encore plus locale en proposant une bière pour l'Auberge de Rochehaut à base d'orges brassicoles cultivées sur son site de Carlsbourg où se trouve déjà son élevage d'Angus Beef.



Arnaud Boreux et ses Angus



« LES VIGNES DE ROCHEHAUT »

Apéritif fruité obtenu par principe du « mutage » et réalisé avec le raisin issu de nos vignes plantées en 2003 à côté de notre Brasserie. Apéritif à 14,5° proposé en bouteilles de 50cl.



UN TERROIR À BOIRE !

Une eau douce

Pour produire des bières de qualité, la Brasserie de Rochehaut utilise une eau très pure tirée d'une source située à moins de 5 km du site de brassage. Elle a comme caractéristique d'être très douce, bien plus que la majorité des eaux captées en Wallonie qui ont la réputation d'être « dures ». Cette caractéristique procure aux bières de Rochehaut une agréable netteté en bouche. Elle permet aussi de souligner la finesse de chacun des ingrédients utilisés.

Des malts wallons

L'entreprise Dingemans se charge de transformer notre orge, cultivé à Carlsbourg à quelques kilomètres de la brasserie, en malt.

Une levure d'Abbaye

Elle amène un bon équilibre entre fruits mûrs et épices blanches, un bouquet aromatique bien garni. Elle possède une bonne atténuation qui permet un bel équilibre entre sucrosité et sécheresse.





.....

BRASSERIE DE ROCHEHAUT

— ARNAUD BOREUX —®

.....

*Chemin de la Hastrelle, 6
B-6830 • Rochehaut s/Semois • Bouillon*

