



COPÈRES

BIÈRE DE TRADITION, BRASSÉE EN BELGIQUE

Depuis 1858, les artisans de Dinant ont leur propre bière, Copères, illustrée par le clocher caractéristique de la ville. Son nom vient de Koper, qui signifie cuivre en Flamand. Le cuivre est en effet la spécialité de Dinant depuis le Xe siècle. Copères est une bière de fermentation haute, fabriquée avec les meilleurs malts et houblons. Les Brasseurs de Dinant ont créé Copères, une bière qui leur ressemble, fine et généreuse.

SPÉCIFICATIONS

Saveurs

Copères ambrée: goût légèrement caramélisé qui s'accompagne de douceur et d'amertume

Teneur en alcool

5,2% par volume

Durée de conservation

6 mois pour les fûts

Kcal/100ml

40

DÉSIGNATION



15L
Fût