



PIETRA CHOCOLATE STOUT



A l'occasion de l'édition 2026 du Salon du Chocolat et des Délices de Corse, qui se tiendra à Bastia ainsi qu'à Ajaccio, la **Brasserie Pietra** signe le retour de sa **Pietra Chocolate Stout**.

Pour cette création, les brasseurs Pietra ont souhaité allier la puissance aromatique d'une Stout à la douceur et la gourmandise du chocolat.

Élaborée à partir de malts soigneusement choisis, **Pietra Chocolate Stout** révèle toute sa richesse grâce à l'ajout de Grué de Cacao, qui lui apporte une riche palette aromatique où se mêlent des notes de chocolat, de cacao et de café. Une infusion de copeaux de bois vient parfaire l'ensemble, pour une touche subtile et élégante.

Au nez, **Pietra Chocolate Stout** présente une intensité aromatique riche, typique du style. En bouche, le chocolat s'impose d'abord puis laisse place à des notes de café subtiles et longues en finale. De fines touches boisées apportent rondeur et douceur, enrichissant le profil aromatique de cette belle bière de dégustation.

Pietra Chocolate Stout s'est vue couronnée d'une médaille d'Or au prestigieux concours Brussels Beer Challenge en 2025.

Une bière en édition ultra limitée, à découvrir aux Salons du Chocolat de Bastia et d'Ajaccio !

