



LA PARISIENNE

NÉE À PARIS, BRASSÉE ET MISE EN BOUTEILLE DANS LE GRAND PARIS

L'APACHE

STOUT INFUSÉE AU CAFÉ

Commentaire de dégustation : bière de dégustation ronde et subtile où l'amertume s'équilibre parfaitement avec les arômes du café grand cru Sumatra fraîchement torréfié et moulu.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen, Black, Roasted, Special B, Crystal et Café

Assemblage de houblons : Magnum et East kent golding

Levure : Windsor

Dosage à la mise en bouteille : 6 g/l de sucre blanc

Viellissement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : onctueuse de couleur ivoire, bulle fine et persistante

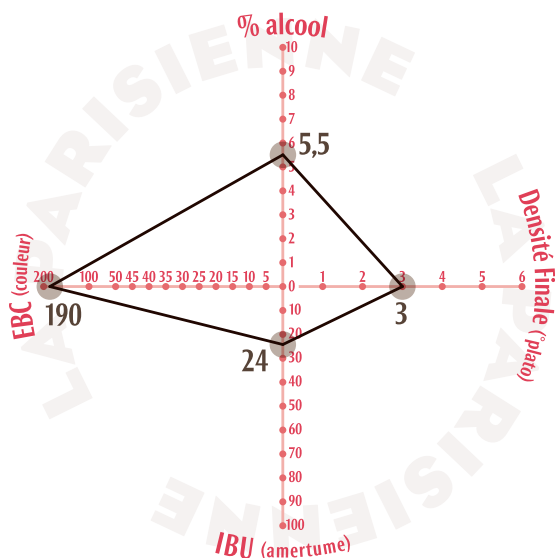
Couleur : robe noire intense

Nez : arômes de café fraîchement torréfié et grillé, réglisse

Palais : dense et ronde en bouche avec une légère amertume

Service : à déguster aux environs de 10°

Accord mets : servir comme un café glacé grecque, desserts au chocolat



100% BIÈRE, 100% PARISIENNE
www.brasseriela-parisienne.com