



LA PARISIENNE

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

LA BLANCHE

BELGIUM WHITE ALE

Commentaire de dégustation : bière de dégustation légère et désaltérante avec des arômes d'agrumes et de discrètes notes épicées. La bouche, fraîche et élégante, conjugue joliment l'amertume et l'acidité.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen, malt de blé et épeautre cru

Assemblage de houblons : Magnum et Bramling Cross

Levure : Munich

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

Viellissement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : blanche, fine et compacte, bulle fine et persistante

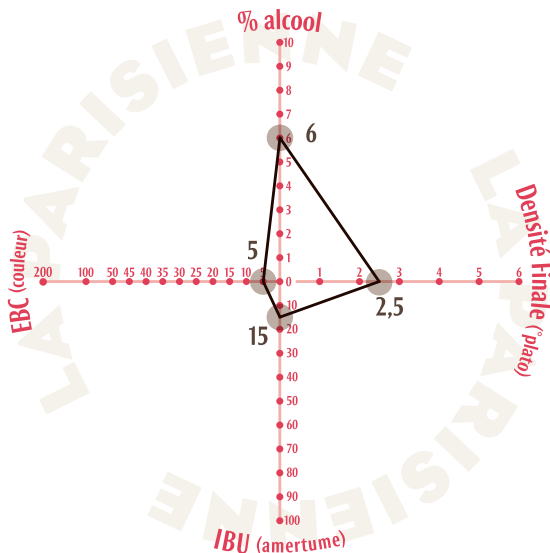
Couleur : blond opalescent trouble

Nez : agrumes (citron) et discrètes notes épicées

Palais : légèrement houblonnée avec une pointe d'acidité

Service : à déguster aux environs de 5°

Accord mets : fruits de mer, salades et fromages de chèvre



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