



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

LA BLONDE

PALE ALE

Commentaire de dégustation : bière de dégustation avec un subtil équilibre entre houblons amérissants et aromatisants, aux délicats arômes d'agrumes.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen

Assemblage de houblons : Pioneer, East Kent Golding et First Gold

Levure : Notthingam

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

Viellissement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : blanche et abondante, bulle fine et persistante

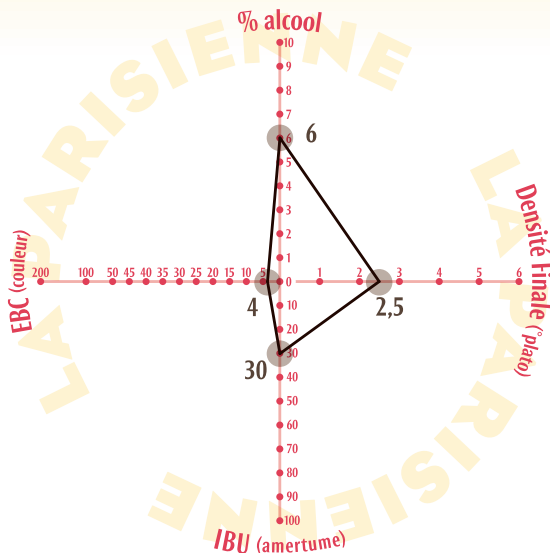
Couleur : blond doré avec une robe voilée

Nez : notes maltées et d'agrumes (orange / citron)

Palais : douce et ronde en bouche

Service : à déguster aux environs de 5°

Accord mets : charcuterie, viandes rouges grillées, fromages à pâte dure



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