



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

# LA BRUNE

## SCOTCH ALE

Commentaire de dégustation : bière de dégustation ronde et capiteuse, aux arômes maltés de café et chocolat avec un bel équilibre entre la richesse et l'amertume.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen, Ruby, Crystal, Arôme, Chocolat et Café

Assemblage de houblons : Brewers Gold et East Kent Golding

Levure : T58

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

Viellissement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : dense et ivoire, bulle fine et persistante

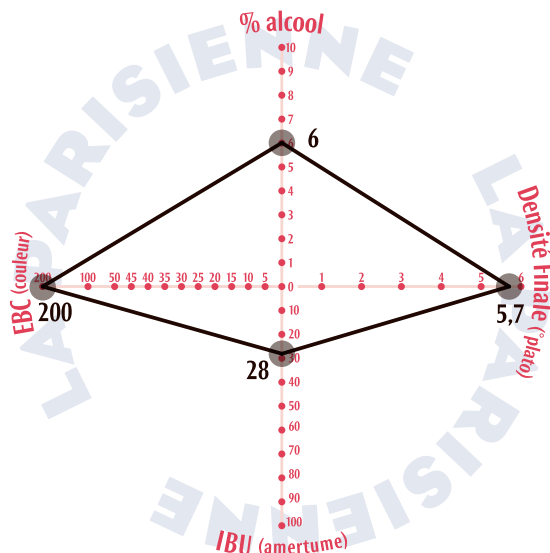
Couleur : robe dense chocolat noir

Nez : riche et capiteux, arômes de café torréfié, chocolat et fruits rouges

Palais : dense et ronde, avec un bel équilibre entre la richesse et l'amertume

Service : à déguster aux environs de 8°

Accord mets : foie gras, viandes en sauce, gibier, desserts



**100% BIÈRE, 100% PARISIENNE**  
[www.brasseriela-parisienne.com](http://www.brasseriela-parisienne.com)