



**LA PARISIENNE**

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

# LA ROUSSE

AMBER ALE

Commentaire de dégustation : bière de dégustation complexe et subtile, où s'équilibrent saveurs maltées et amertume.

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

Assemblage de houblons : Magnum et Saaz

Levure : S33

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

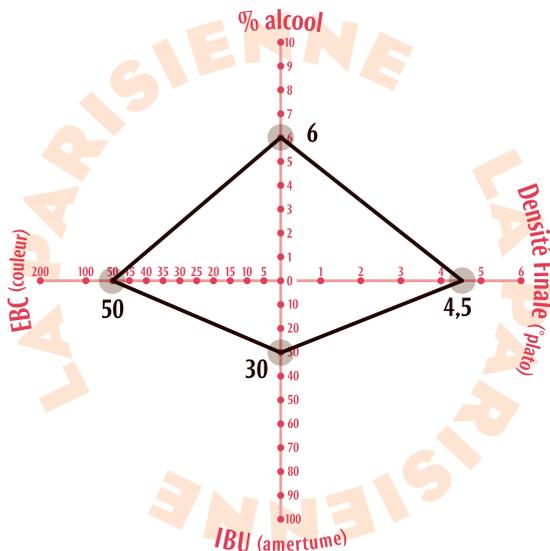
Couleur : robe rousse avec une belle brillance

Nez : notes de caramel et de pain d'épices

Palais : douce et ronde en bouche avec une belle amertume harmonieuse

Service : à déguster aux environs de 8°

Accord mets : charcuterie, viandes en sauce, fromages forts et bleus



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