



LA PARISIENNE

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

IMPÉRATRICE JOSÉPHINE

PILS IMPÉRIALE

Commentaire de dégustation : bière de dégustation charnue et complexe où s'équilibre saveurs maltées et notes fruitées.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen, Mélando

Assemblage de houblons : Brewers gold (dont une partie à cru)

Levure : S23

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

Vieillessement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : dense et fine, bulle fine et persistante

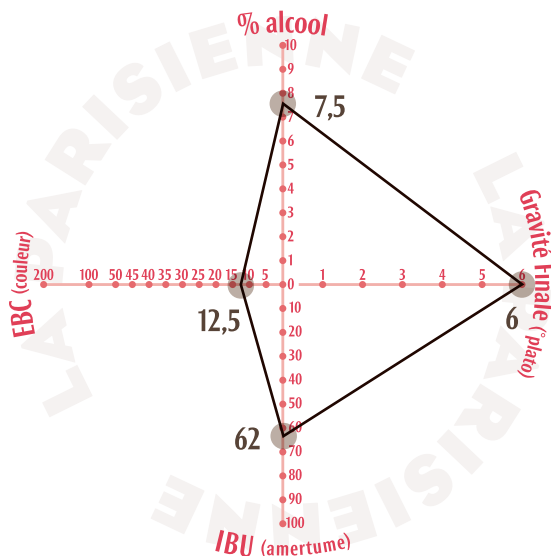
Couleur : robe blond cuivré

Nez : notes de fruits rouges (cassis / framboise) et de pain d'épices.

Palais : rond aux subtiles trames de saveurs maltées enveloppant délicatement l'amertume.

Service : à déguster aux environs de 8°

Accord mets: viandes blanches, fruits de mer, poissons, plats épicés, salades, dessert au chocolat



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