

LA PARISIENNE



LA BLANCHE BIO

BELGIUM WHITE ALE

Commentaire de dégustation : bière de dégustation légère et désaltérante aux arômes maltés et floraux, apportés par du houblon français et de l'hydrolat de rose.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen*, malt de Froment*, blé et épeautre crus*

Assemblage de houblons : Aramis

Levure : K97

Épice : hydrolat de rose*

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

Viellissement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : blanche et onctueuse, bulle fine et persistante

Couleur : blond opalescent trouble

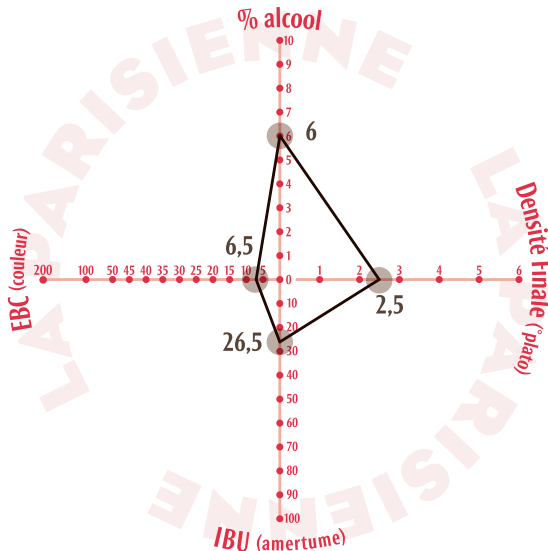
Nez : arômes maltés et épicés du houblon, délicatement enrobés par de subtiles notes de rose

Palais : une bouche désaltérante aux saveurs de rose et à l'amertume légère

Service : à déguster aux environs de 5°

Accord mets : fruits de mer, salades, fromages de chèvre et dessert à base de fruit.

* ingrédients issus de l'Agriculture Biologique



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