

LA PARISIENNE



LA BLONDE BIO

PALE ALE

Commentaire de dégustation : bière de dégustation ronde et subtile aux arômes de thym et d'herbe fraîche, apportés par du houblon français et un assemblage de trois céréales.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen*, malt de Froment* et seigle cru*

Assemblage de houblons : Bouclier (dont une partie à cru)

Levure : BRY97

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

Viellissement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : blanche et abondante, bulle fine et persistante

Couleur : robe blonde trouble

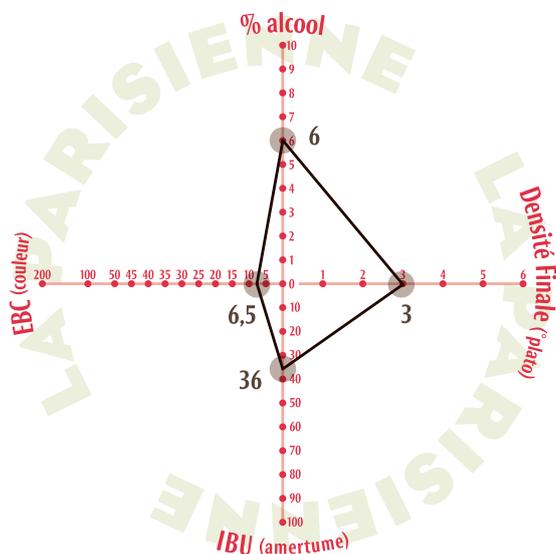
Nez : notes florales et d'herbe fraîche, arômes maltés

Palais : ronde en bouche où s'équilibre parfaitement saveurs de thym et acidité

Service : à déguster aux environs de 5°

Accord mets : charcuterie, burger, viandes rouges grillées, viandes blanches rôties, fromages à pâte dure (comté, abondance, parmesan,...)

* ingrédients issus de l'Agriculture Biologique



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