

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

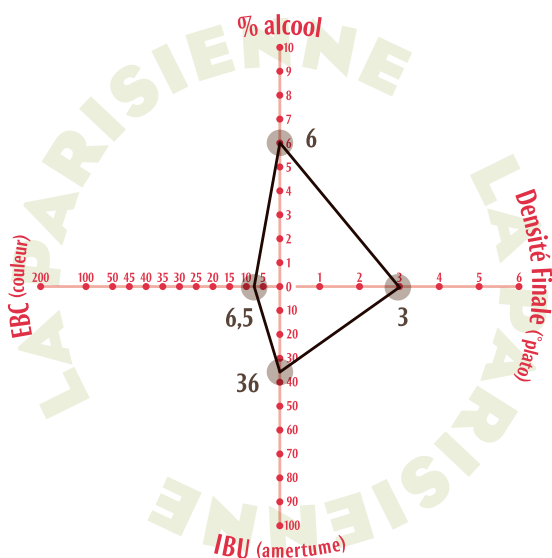
**Nez :** notes florales et d'herbe fraîche, arômes maltés

**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](http://www.brasseriela-parisienne.com)