



LA PARISIENNE

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

PARIS - HANOÏ - PÉKIN

BELGIAN WHITE ALE
INFUSÉE AU JASMIN ET AROMATISÉE
AU LITCHI ET FRUITS DE LA PASSION

Commentaire de dégustation : bière de dégustation légère et parfumée aux subtils arômes de thé Jasmin, aux arômes naturels de litchi et fruits de la passion.

Assemblage de malts: malt d'orge Pilsen, malt de blé et petit épeautre

Assemblage de houblons: Aramis

Levure: Munich

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

Vieillessement en bouteille: minimum de 6 à 8 semaines

Mousse: dense et compacte, bulle fine et persistante

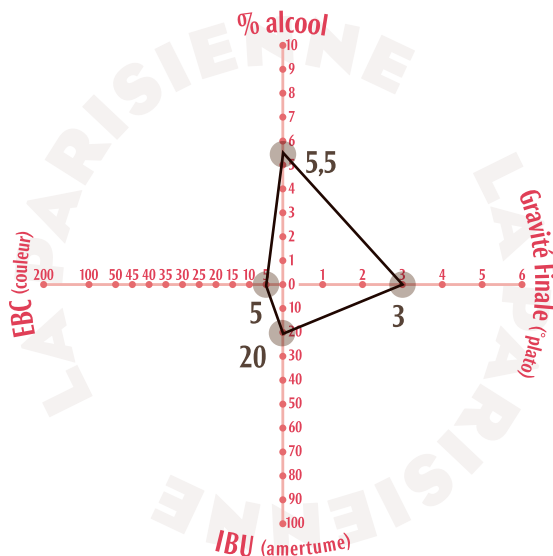
Couleur : robe blond doré

Nez : notes Jasmin et fruits exotiques (litchi / passion)

Palais : légèrement malté à l'amertume harmonieuse

Service : à déguster aux environs de 5°

Accord mets : viandes blanches, fruits de mer, poissons, salades, dessert aux fruits



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