



LA PARISIENNE

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

LA PARISIENNE LIBÉRÉE

LAGER

Commentaire de dégustation : bière de dégustation légère et désaltérante, aux arômes houblonnés et floraux avec une amertume subtile.

Assemblage de malts : malt d'orge Vienna

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

Levure : Safbrew

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

Vieillessement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : blanche et légère, bulle fine et persistante

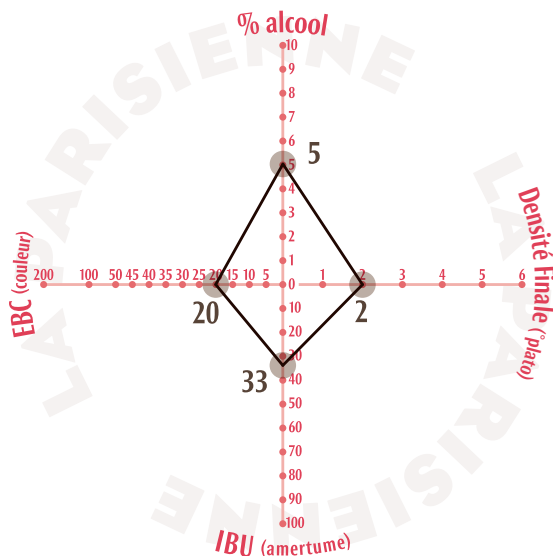
Couleur : robe blonde dorée

Nez : notes florales

Palais : léger et franc en bouche avec une amertume prononcée

Service : à déguster aux environs de 5°

Accord mets : viandes blanches, saumon, fruits de mer, plats épicés, desserts



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