



**LA PARISIENNE**

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

# LE POULBOT

## SAISON

**Commentaire de dégustation :** bière de dégustation désaltérante et légèrement houblonnée aux généreux arômes de seigle cru ponctués par de subtiles pointes d'acidité.

**Assemblage de malts :** malt d'orge Pilsen et Spécial B, malt de Froment et Munich Wheat, seigle cru

**Assemblage de houblons :** Challenger et Bobek

**Levure :** Belle Saison

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

**Vieillessement en bouteille :** minimum de 6 à 8 semaines

**Mousse :** blanche et onctueuse, bulle fine et persistante

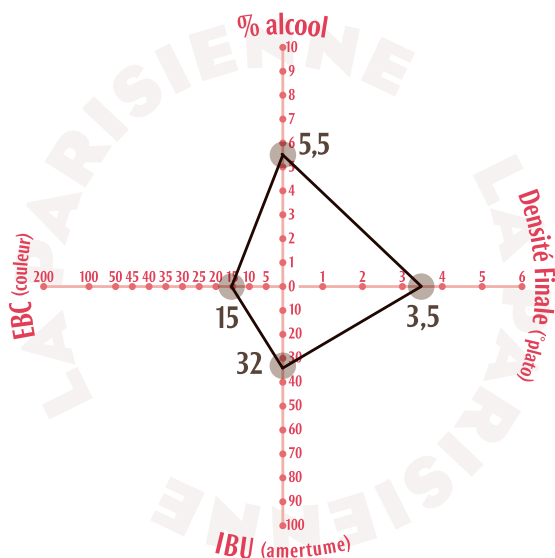
**Couleur :** blond doré opalescent

**Nez :** malté et floral aux notes d'agrumes et de seigle

**Palais :** une bouche sèche et légèrement houblonnée avec une pointe d'acidité

**Service :** à déguster aux environs de 8°

**Accord mets :** charcuterie, cuisine épicée, viandes blanches rôties, Bouillabaisse, fromages à pâte molle (brie, camembert, chaource), fromages de chèvre



**100% BIÈRE, 100% PARISIENNE**  
[www.brasseriela-parisienne.com](http://www.brasseriela-parisienne.com)