



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

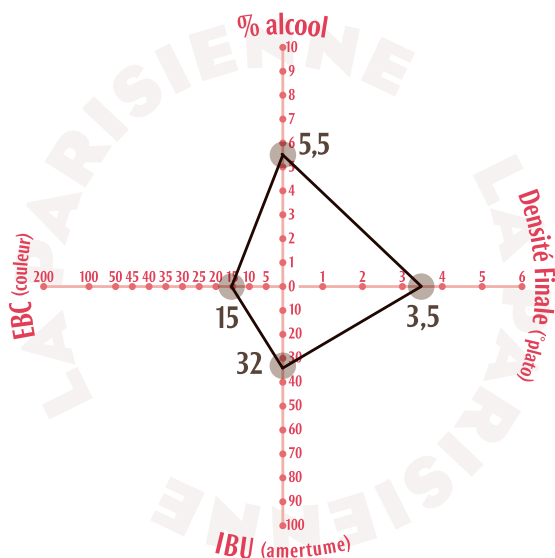
Couleur : blond doré opalescent

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