



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

# PARIS - TOKYO

**BELGIAN WHITE ALE**  
AROMATISÉE AU YUZU

Commentaire de dégustation : bière de dégustation légère et fruitée, aux arômes naturels de Yuzu qui enveloppent délicatement l'amertume.

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

Assemblage de houblons : Aramis

Levure : K97

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

Vieillessement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : bulle très fine et perlante

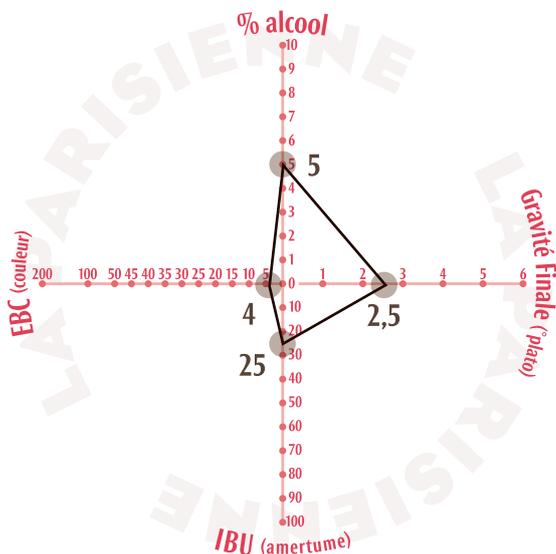
Couleur : robe blond doré

Nez : notes agrumes du Yuzu

Palais : légèrement malté à l'amertume subtile

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