



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

# LE PARIS TOURBÉ

## SCOTTISH EXPORT

Commentaire de dégustation : bière de dégustation généreuse et complexe où se conjuguent parfaitement saveurs maltées et saveurs florales du miel de bruyère.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen, Ruby, Black et Tourbé

Assemblage de houblons : Challenger et Aramis

Levure : Jack M27

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

Viellissement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : blanc cassé, bulle fine et persistante

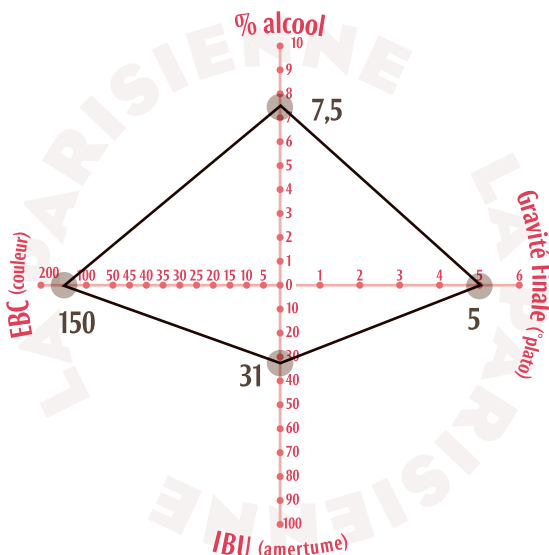
Couleur : robe ambrée foncée

Nez : notes fumées et épicées

Palais : ronde et généreuse avec des saveurs maltées et de bâton de réglisse

Service : à déguster aux environs de 8°

Accord mets : salades, grillades, viandes rôties, viandes rouges



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