



LA PARISIENNE

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

LE TITI PARISIEN

I.P.A.

Commentaire de dégustation : bière de dégustation complexe et généreuse, avec des arômes maltés et briochés qui enrobent délicatement l'amertume.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen, Biscuit et Crystal

Assemblage de houblons : Chinook et Cascade (dont une partie à cru)

Levure : T58

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

Viellissement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : crémeuse de couleur blanc cassé, bulle fine et persistante

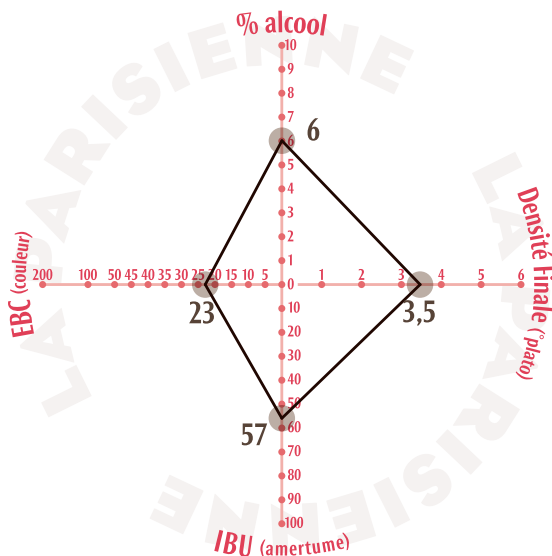
Couleur : robe rousse cuivrée

Nez : fruits tropicaux, notes de pamplemousse et de litchi

Palais : subtile trame de saveurs maltées et briochées enveloppant l'amertume. Finale sèche et rafraîchissante

Service : à déguster aux environs de 8°

Accord mets : grillades de poissons et de poulet, plats aromatisés aux citrons et agrumes, plats épicés et marinade sucrée



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