

BIÈRE NANTAISE

Bière Artisanale

AMBRÉE - BROWN ALE



5,6%

ALCOOL

6°C

SERVICE

33 Cl
Fût 20 L

CONTENANT

COULEUR :



AMERTUME :



IBU
12

INGRÉDIENTS : Eau - Malt d'orge - Houblons - Levures.

APPARENCE

Robe : couleur rousse, cognac, cuivrée, rouge brun reflets, éclatante, chaleureuse.

Mousse : belle mousse crémeuse, fine, serrée, couleur chamois.

Bulles : nombreuses, fines, rapides.

NEZ

Intensité : marquée.

Arômes : caramel, pain et céréales grillés, noisettes, gourmand, nez de pâtisserie.

BOUCHE

Texture : moelleuse, veloutée, crémeuse.

Perception des bulles très fines partout. Sensation gourmande qui correspond à ce qu'annonce le nez.

Saveur : sucrée, douce.

Arômes : caramel, confiture de lait, crème de caramel.

Longueur en bouche, amertume douce, amertume de caramel cuit.

ACCORDS SUGGÉRÉS

Base de plats : foie gras, mousse de foie, poulet aux morilles, poêlée de champignons, cèpes, endives braisées, œufs et asperges grillées, volailles et viandes blanches abricot, noisettes, tartare de veau.

Fromages : abondance, beaufort, reblochon, comté doux, emmental.

Desserts : crème de yaourt, ile flottante, glace noisette, tarte abricot, panacotta, pistaches, base chocolat et menthe, nougat.

Mélysine