

LA BIÈRE NANTAISE

COULEUR: ●●●●●●●●

AMERTUME: ●●●●●●●●

INGRÉDIENTS:

Eau-Malt d'orge-Malt de Blé-Coriandre-
Ecorces d'Agrumes-Houblons-Levures.

4,2% 4°C FÛT 20L
ALCOOL SERVICE CONTENANT



Apparence: Robe paille très pale, reflets verts gris, légèrement voilée, trouble, évocatrice de champagne



Nez: Blé, grain, pain frais, levure, levain, puis notes de fruits verts pas mûrs, de vin blanc sec raisin, fraîcheur, herbes fraîches coupées, foin.



Bouche: Texture douce et veloutée, légèrement crémeuse. Pétilance vive, vivacité, frais. Flaveur de blé, farine, pain, montée des arômes fruits agrumes sur les arômes de grains. Arrière goût de mandarine.



Accords suggérés:

- Base de plat: Crevettes grises, huîtres, poulpe en salade, salade de chèvre chaud, tapas chèvre et fruits agrumes...
- Fromage: Chèvre frais, mi-frais
- Dessert: Salade de fruits, gâteaux