



La Blanche du Bouffay

33cl 75cl 20L

Type : Blanche

Alcool 5°

Fermentation : Haute

Œil

Couleur jaune paille, voilé, bulles nombreuses, mousse crémeuse, fine, resserrée

Nez

Nez 1 : levure, levain, pain - citron, bergamote, céréales, miel, bonbon banane

Nez 2 : épices, herbes aromatiques

Bouche

Texture : particulièrement mousseuse, pétillante, moelleuse, elle tapisse le palais

Saveur : légèrement acidulée à l'attaque, elle évolue sur le sucré

Flaveurs : épicées et fruitées bien présentes

Finale : courte

Sensation : douce, crémeuse, rafraichissante

Style associé

Bière de blé de type Weizen

Suggestion d'accords

Apéritif : chèvre mi-frais, accompagné de miel ou raisins secs, légumes et sauces fromage blanc ciboulette, crème

Fruits de mer : un plateau, particulièrement les huîtres pas trop salées, douces. Moules marinières et à la crème. Clams, amandes.

Poissons : poissons blancs, dos de cabillaud fondue de poireaux/ filet de poisson à l'orange

Viandes : blanquette de veau thym laurier citron

Légumes : asperges, risotto

Fromages : fromages de chèvre, croûtes fleuries

Desserts : gâteau fromage blanc/ dessert speculoos-citron

Bière à dominante levure

Fiches techniques et accords "bières et mets" réalisés par Elisabeth Pierre.
Experte bières et sommelière en bières, Elisabeth Pierre partage sa passion et son expertise au travers de livres, d'articles de presse, d'interview et de formations professionnelles.

