



La Blonde du Bouffay

L'incontournable

33cl 75cl 20L 30L

Œil

Couleur ocre blond, voilée, mousse crémeuse, parsemée de bulles, stable, longue

Nez

Nez 1 : dominante de grains, céréales, miel

Nez 2 : floral : fleurs blanches et fruité : mirabelles, miel de fleurs

Bouche

Texture : vive, souple, évolue ensuite sur le croustillant « de la mâche »

Saveur : légèrement sucrée à l'attaque, pointe d'amertume

Flaveurs : céréales, pain frais, miel, herbes sèches, épices

Finale : florale

Sensation : douce, amertume épicée

Style associé

Golden Ale

Suggestion d'accords

Apéritif : Saucisses type weisswurst

Poissons : moules, fish and chips

Viandes : lapin moutarde

Légumes : asperges, artichauts, choux Fromages : croûtes fleuries

Desserts : beignets compotée de poires

Bière à dominante céréales

Type : Blonde

Fermentation : Haute

Alcool 6°

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.

