



La Braise du Bouffay

33cl 75cl

Œil

robe brun-acajou, reflets bordeaux, mousse couleur vanille, dense, serrée, de bonne tenue

Nez

Nez 1 : caramel grillé, toffee, pain grillé

Nez 2 : chocolat, fruits secs, alcool, boisé, un peu fumé

Bouche

Texture : de la matière, la bière « tapisse » le palais

Saveur : umami (évoquant de réglisse, de sauce soja, de champignons noirs)

Flaveurs : réglisse, sirop, bois, sucre, racine

Finale : amertume de caramel cuit

Sensation : chaleureuse, caramélisée, umami

Style associé

Évocations directes des Scotch Ales écossaises, charnues, chaleureuse, caramélisées et umami

Suggestion d'accords

Apéritif : melon jambon cru/ foie gras

Poissons : poissons en sauce

Viandes : viandes mijotées : carbonade /boeuf grillé sauce teriyaki/ burgers / travers de porc grillés

Légumes : brochettes de légumes grillés

Fromages : Curé Nantais, bleus crémeux, St Nectaire, Epoisses, vieux Comté, vieux Gouda

Desserts : pain perdu caramel bière, glace vanille, brownie, tarte chocolat caramel

Bière à dominante céréales grillées, biscuitées

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.



Type : Brune

Fermentation : Haute

Alcool 8°