



# La Blanche du Bouffay

33cl 75cl 20L

**Véritable Weissen à partir de levure allemande, la douceur du blé mariée aux arômes de fruits ramenés par cette levure typique**

## ASPECT

Bière de couleur jaune paille. Léger trouble caractéristique d'une blanche.

## MOUSSE

Abondante et gourmande car épaisse, bière mousseuse au départ.

## ODEUR

Note dominante de banane dans le premier bouquet, d'autres notes épicées de coriandre et de gingembre viennent ensuite.

## SAVEUR

Amertume faible à moyenne avec une belle acidité cependant discrète qui lui donne un côté rafraîchissant.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Cette bière présente une bonne tenue en bouche. C'est une bière avec une mousse crémeuse. La saveur amère est de moyenne à faible. Une belle acidité cependant discrète confère à cette bière un côté rafraîchissant. La note aromatique dominante de cette bière est la banane, des notes épicées de coriandre et de gingembre complètent le bouquet.

## FABRICATION

Il s'agit d'une blanche faite avec du malt de blé et d'orge. Nous sommes partis sur une fermentation haute afin de développer un bouquet aromatique intéressant. La levure utilisée est une levure allemande.

Type : Blanche

Fermentation : Haute

Alcool 5°

