



L'Orge du Bouffay

33cl 75cl 20L 30L

ASPECT

Bière brillante de couleur or.

MOUSSE

Mousse blanche. Au cours de la dégustation on observe la formation lente d'une corolle.

ODEUR

Note dominante issue du malt et présence de notes fines et agréables de levure.

SAVEUR

Bière douce avec une amertume faible. Les saveurs sont facilement abordables pour les palais qui sont sensibles à l'amertume.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Cette bière de teinte or brillant à une déclinaison aromatique centrée sur le malt d'orge. En bouche la bière est légèrement amère. Cette bière saura se faire apprécier des personnes sensibles à l'amertume. Il s'agit d'une bière légère qui se déguste facilement par temps chaud sans pour autant être une bière de soif.

FABRICATION

Cette bière est élaborée avec des malts et houblons bio. Il s'agit d'une bière de fermentation haute dans laquelle nous mettons en œuvre une levure belge.

Type : Blonde biologique

Fermentation : Haute

Alcool 5,5°

