



# La Triple

33cl 75cl 30L

## Œil

dorée foncée, limpide

## Nez

Un nez de triple comme on en attend !

**Nez immédiat de levure** : Des esters épicés et fruités, des fruits blancs à pépins, pommes, poires, une évocation de bonbon, de sucre d'orge, amande, orgeat, poires cuites

**Nez 2** : amande, orgeat, poires cuites, banane

## Bouche

**Texture** : de la matière, du gras, huileuse, presque liquoreuse

**Saveur** : amertume poivrée bien présente

**Finale** : longueur sur les épices

**Sensation** : l'alcool est présent, on retrouve les épices, des notes de poivre, la matière s'exprime sur le caramel, amande amère, fruits cuits

## Style associé

Triple

## Suggestion d'accords

**Poissons** : beignets de crevettes et fromages

**Viandes** : curry, plats épicés, pimentés

**Fromages** : Maroilles, Vieux Lille

**Desserts** : figues rôties au miel

## Bière à dominante levurée

**Type** : Blonde type Abbaye

**Fermentation** : Haute

**Alcool** 8,2°

**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.

