



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 : figes 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.

