



L'Ambrée du Bouffay

33cl 75cl 20L 30L

Œil

Couleur ambrée foncée, teinte rousse acajou

Apparence : trouble

Mousse : légèrement teintée, de bonne tenue

Nez

Nez 1 : caramel grillé, fruits secs, grillés

Nez 2 : notes plus terreuses, boisées, pointe fumée, racineuses. On retrouve les fruits secs, noix de cajou, puis arrivent les évocations de fruits : pruneaux, fruits rouges, prune. Notes de café, de pain d'épices

Bouche

Texture : au départ mince, développe une certaine rondeur en bouche, pétillance marquée

Saveur : légèrement acidulée et pointe d'amertume

Flaveurs : caramel cuit, prune, jus de prune, raisin noir

Sensation : facile à boire, un côté rafraîchissant

Style associé

Double type belge

Suggestion d'accords

Bière à marier avec des mets sucrés salés

Apéritif : charcuteries

Poissons : poissons grillés

Viandes : viandes blanches, volailles

Légumes : oignons farcis, betterave

Fromages : chèvre frais, Brie

Desserts : crêpes, pommes cuites

Bière à dominante céréales

Type : Ambrée

Fermentation : Haute

Alcool 7°

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.

