



# La Braise du Bouffay

33cl 75cl

**Sa puissance se marie avec une explosion de parfums, café, amandes grillées ... amenés par des mélanges de malts torrifiés**

## ASPECT

Bière de couleur brune avec des reflets rouges sombres. On remarque des touches orangées et acajou.

## MOUSSE

Mousse de couleur ivoire foncé.

## ODEUR

Note de caramel et d'épices. On distingue dans le produit des notes de café voir de chocolat.

## SAVEUR

Attaque ample et généreuse tapissant bien la bouche procurant à la bière une bonne plénitude. Des notes légèrement fumées évoquent le café. Le corps de la bière est très malté, l'amertume est assez faible.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La brune du Bouffay est une bière qui s'apprécie à température de cave. On y retrouve des notes fumées, de café et de chocolat qui lui donnent un côté chaleureux. Cette bière est forte et complexe de part son corps mais l'amertume relativement faible n'en fait pas une bière trop chargée.

## FABRICATION

Lors de la fabrication de cette bière nous mettons en œuvre différents types de malts torrifiés pour apporter des arômes de café et de chocolat. C'est une bière de fermentation haute faite avec une levure belge.

Type : Brune

Fermentation : Haute

Alcool 8°