



# La Triple

33cl 75cl 30L

**Cette bière voluptueuse vous séduira par sa force de caractère et sa richesse en malt**

## ASPECT ET COULEUR

Blonde dorée

## MOUSSE

Mousse blanche abondante et persistante qui forme un chapeau.

## ODEUR

houblon très présent au premier nez, la seconde salve révèle un côté fruité exubérant et complexe qui devient subtile par la suite.

## SAVEUR

Saveur sucrée et maltée avec un corps très franc. La note finale apporte un soupçon de fruits mûrs. L'amertume est persistante. Cette bière a du caractère.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Cette bière artisanale a beaucoup de personnalité. Au nez, la Triple présente un bouquet aromatique complexe.

Au cours de la dégustation on découvre un corps franc et une amertume marquée. On ressent la chaleur de l'alcool en fin de bouche.

## FABRICATION

Cette bière est riche en malt. Dans la recette nous utilisons plusieurs malt. Le degré d'alcool élevé implique une fermentation haute et une refermentation en bouteille. La levure utilisée est une levure belge.

**Type** : Blonde type Abbaye

**Fermentation** : Haute

**Alcool** 8,2°