



# La Blanche du Bouffay

33cl 75cl 20L

**Une véritable Weizen à partir de levure allemande. Appréciez la douceur du blé mariée aux arômes de fruits ramenés par cette levure typique.**

## AU NEZ

Des odeurs dominantes de pain, de céréales, de miel et de bonbon à la banane, une odeur typique des bières de blé. Viennent ensuite des notes d'épices et d'herbes aromatiques.

## EN BOUCHE

Découvrez une bière particulièrement mousseuse et pétillante, légèrement acidulée à l'attaque, qui évolue sur le sucré. La fermentation haute de cette bière apporte des arômes complexes épicés et fruités.

## UNE BIÈRE PARFAITE POUR ACCOMPAGNER...

- un apéritif composé de chèvre mi-frais, de légumes accompagnés de fromages blanc ciboulette, de fromages de chèvre en règle générale
- du poisson blanc, un risotto
- *et pour les gourmands...* du fromage blanc, un dessert spéculoos-citron

Type : Blanche

Fermentation : Haute

Alcool 5°

