



La Braise du Bouffay

33cl 75cl

Sa puissance se marie avec une explosion de parfums, caramel, fruits secs ... amenés par des mélanges de malts torréfiés.

AU NEZ

Des odeurs de caramel grillé, de toffee, de pain grillé, avant de sentir des notes de chocolat, de fruits secs, boisées un peu fumées.

EN BOUCHE

Une bière aux accents de scotch écossais : caramélisée et umami (évoqueries de réglisse, de sauce soja, de champignons noirs). Avec une attaque ample et généreuse, la Braise du Bouffay tapisse bien le palais. Tous ses arômes et sa texture 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.

UNE BIÈRE PARFAITE POUR ACCOMPAGNER...

- melon, jambon cru, fois gras, toutes viandes mijotées (comme une carbonade), poissons en sauce
- un curé nantais, des bleus crémeux, un vieux comté
- *et pour les gourmands...* pain perdu, glace vanille, brownie, tarte au chocolat caramel

Type : Brune

Fermentation : Haute

Alcool 8°

