



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°

