

BIERE DES VENDANGES

Bière blonde aromatisé au raisin
Certifiée Agriculture Biologique

Type : Lager

Malts : Pilsen et malt de blé

Houblon : Saaz, Mozaic et simcoe

Levure : Saft lager

Degrés : 4.5 % vol.

Caractéristiques de la fabrication :

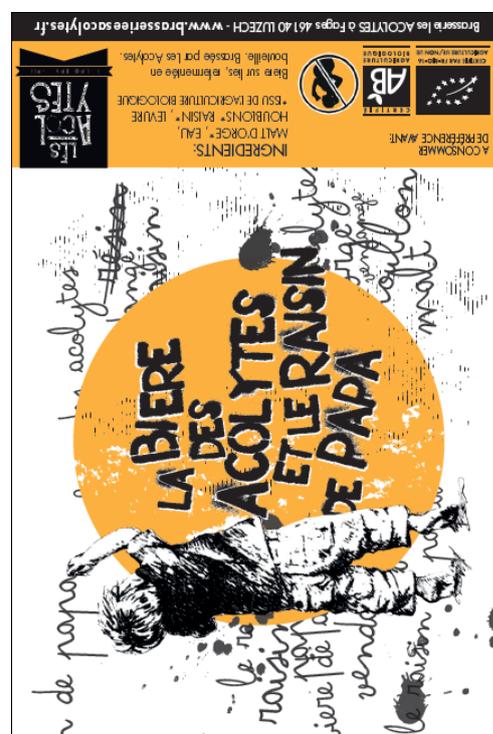
- Ratio d'empâtage moyen pour une bière légère.
- Chauffe lente et progressive pour une extraction complète de l'amidon.
- Peu d'extraction de sucres non fermentescibles pour obtenir une bière sèche.
- Pas d'ajout de sucre.
- Ajout de mout de raisin de Malbec pendant l'ébullition, puis de raisins pressés pendant la fermentation.
- Fermentation de deux semaines dans un local climatisé à 14°C.
- Mise en bouteille avec 5.5 g/L de sucre pour la refermentation en bouteille.

Conseil de garde : Bière sur lies, à stocker debout entre 12 et 18 °C.

Température de service : 8 à 12 °C.

Notes de dégustation : Bière légère et désaltérante d'une couleur rubis, aux notes de raisins frais et de fruit rouges, marquée par une légère acidité provenant du jus de raisin.

A servir au verre. Ne pas remuer avant dégustation. Conserver un fond dans la bouteille pour ne pas servir les lies.



BRASSERIE LES ACOLYTES
Fages - 46140 LUZECH - FRANCE
+33(06) 86 17 62 00
+33(06) 72 31 02 71
www.brasserielesacolytes.fr
contact@brasserielesacolytes.fr

