



Blanche



Type de bière : Bière blanche de fermentation haute

Degré d'alcool : 6 %

Ingrédients : eau, malt d'orge, houblon, levure, épices

IBU : 25 EBC : 7

Température de dégustation : 6 °C

Conditionnement : Disponible en bouteille de 33cl, pack de 4, carton de 24 et fût.

Visuel : Mousse blanche, crémeuse, bulles moyennes, persistante, épaisse.

Robe blonde, très claire légèrement trouble.

Nez : Premières effluves marquées par des notes d'agrumes, de citron et de fruits exotiques.

Premier goût : Des saveurs de citron et d'un subtil mélange de fruits exotiques, légèrement acidulé rafraichissant le palais.

Finale : Une finale citronnée et légèrement saline accompagne une amertume longue mais douce. Facile à boire.

Commentaire : Une bière surprenante pour son premier nez, pas vraiment le type d'une blanche mais donnant à celle-ci un caractère particulier. Belle bière d'été désaltérante.

La Sainte Nitouche Blanche a reçu 2 étoiles aux ITQI 2018

SPRL Brasserie de La Croix 4610 Beyne-Heusay - Belgique

Email : info@saintenitouche.be | TVA : BE 0551 829 832

www.saintenitouche.be