Sainte Nitouche

Triple

Type de bière : Bière blonde de fermentation haute
Degré d'alcool : 9,5 %
Ingrédients : eau, malt d'orge, houblon, levure, épices
IBU : 28 EBC : 8,5
Température de dégustation : 6 à 14 °C
Conditionnement : Disponible en bouteille de 33cl, pack de 4, carton de 24 et fût.

Visuel : Mousse beige épaisse compacte laissant de belles bulles la surmonter.
Robe jaune orangé assez limpide avec un éclat de lumière.
Nez : Les premières effluves sont celles des esters, finement biscuitées et fruitées, voir boisées.
Premier goût : Des flaveurs d'épices, de forêt, un peu terreuses. Notes florales et d'agrumes.
Finale : Une amertume acide/sucrée finit cette bière bien ronde et agréable à boire avec un côté mielleux qui revient en final. Longueur en bouche
Commentaire : Une bière belge forte ou une Triple qui se laisse boire et dont on en boit une autre, et encore une autre !
Attention l'effet Sainte Nitouche n'est pas loin !

Lorem ipsum

La Sainte Nitouche Triple a reçu 3 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