



# VERGER



Type de bière : Bière blonde de fermentation haute

Degré d'alcool : 4,5%

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

IBU : 22                      EBC : 6

Température de dégustation : 6 °C

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

Visuel : Mousse généreuse blanche, crémeuse accompagnée de fines bulles assez persistantes, légère carbonation.

Robe jaune orangé, légèrement trouble

Nez : Premières effluves sont marquées par le cassis puis pomme.

Premier goût : Le cassis puis la pomme. La pomme et encore la pomme dans toute son élégance, légèrement âcre, un peu surette et ce goût de pomme.

Finale : Une finale, une amertume en tandem avec l'âpreté, de la pomme et une pointe de sucrosité.

Commentaire : Une bière d'apéritif ou de dessert, très rafraichissante et digestive. Un peu déconcertant pour un amateur de bière mais une belle surprise pour une bière fuitée.

SPRL Brasserie de La Croix 4610 Beyne-Heusay - Belgique

Email : [info@saintenitouche.be](mailto:info@saintenitouche.be) | TVA : BE 0551 829 832

[www.saintenitouche.be](http://www.saintenitouche.be)