

A MUREDDA



BLONDE ALE



GAMME
HERITAGE

Chapitre XVI : SONNIU D'UNA NOTTE D'ESTATE. Mon frère a décidé de me rejoindre en Alabama. Je ne l'ai pas vu depuis sept ans. Sur les quais du port de New-York, il descend du transatlantique la Touraine. Immédiatement, il me tend un tissu enveloppant quelques brins d'immortelle. Un arôme floral, des parfums de maquis, une bière à l'immortelle pour retrouver la douceur d'une fin d'été en Corse.

Libellé :	Bière PALAZZU A MUREDDA 33 CL / 5,0°	Disponible :	juillet 2020
Format :	33 CL	Carton :	12 bouteilles
DDM :	18 à 24 mois	Clientèle :	CAVISTE - CHR
Gencod :	3 7700 1625 8043	Production :	6 000 bouteilles

Type de bière :	Blonde Ale : Une robe dorée, des notes maltées, miellées soutenues par le fruité des houblons de la cote ouest américaine. Une alternative généreuse aux lagers de grande consommation
Méthode de fermentation :	Fermentation haute (Ales), re-fermentation en bouteille, produit non filtré
Ingrédients :	Eau, Malt d'orge, Blé, hydrolat d'immortelle Bio, Sucre, Houblons, Levure
Malt :	Pilsner, Wheat, Caramel Pils
Houblons :	Brewer's Gold, Mosaic
Immortelle :	Les jardins de Bordéo – Famille Keyserlingk – San Nicolao – Agriculture Biologique
Degré :	5,0%
IBU (amertume) :	
EBC (couleur) :	

Nez :	Expressif, très floral, note de maquis
Bouche :	Fraîche et vibrante, agrumes, fruits tropicaux et longueur épicée caractéristique de la fleur d'immortelle
Mets & bières :	Salade du jardin, poissons à chair blanche, fromages
Température de service :	6 - 8°
Conseils de dégustation :	Verre à pied (type vin blanc)
Stockage / Vieillissent :	14° et debout / à consommer dans les 2 ans

Domaine Brassicole Palazzu
20246 ROGLIANO

www.brasserie-palazzu.com

Instagram : palazzu_domaine_brassicole