

BLONDE



GOLDEN ALE



GAMME
TRADITION

Chapitre XII : ALABAMA. Un champ de céréales à perte de vue. Doré sous un soleil harassant. L'Alabama. Terre d'accueil et de promesses.
Une bière riche et désaltérante à l'amertume légère et au goût subtil de céréales accompagné de la douceur tonique du houblon américain

Libellé :	Bière PALAZZU BLONDE 33 CL / 4,8°	Disponible :	juin 2020
Format :	33 CL	Carton :	12 bouteilles
DDM :	18 à 24 mois	Clientèle :	VAE – CHR
Gencod :	3 7700 1625 8005	Production :	15 000 bouteilles

Type de bière :	Golden Ale : Bière de soif Américaine qui allie la douceur des malts clairs (pale) à la vivacité aromatique d'un houblonnage tout en légèreté
Méthode de fermentation :	Fermentation haute (Ales), re-fermentation en bouteille, produit non filtré
Ingrédients :	Eau, Malt d'orge, Flocons de riz, Malt de blé, Sucre, Houblons, Levure
Malt :	Pilsner, Biscuit, Wheat
Houblons :	Cascade, Ekuanot
Degré :	4,8%
IBU (amertume) :	
EBC (couleur) :	

Nez :	Céréales légèrement miellés, épices douces
Bouche :	Délicatement maltée, douce avec une aromatique fruitée contre balancée par une finale herbacée, résineuse
Mets & bières :	Cuisine Méditerranéenne, fromages
Température de service :	6 - 8°
Conseils de dégustation :	Verre à pinte « shaker »
Stockage / Vieillissent :	debout / à consommer dans l'année

Domaine Brassicole Palazzu
20246 ROGLIANO

www.brasserie-palazzu.com

Instagram : palazzu_domaine_brassicole