

CHATAIGNE



AMBER ALE



GAMME
TERROIR

Chapitre III : MERCATU. Face au Capitole, s'offre la plus grande rue marchande de la ville. Les étals sont riches et exotiques. Devant la boutique de Mathieu STRENNA, le parfum des châtaignes me ramène soudain dans le Cap Corse.
Une bière ambrée apaisante qui offre un arôme boisé arrondi par la douceur de la châtaigne et mis en exergue par les houblons américains

Libellé :	Bière PALAZZU CHATAIGNE 33 CL / 5,0°	Disponible :	juin 2020
Format :	33 CL	Carton :	12 bouteilles
DDM :	18 à 24 mois	Clientèle :	VAE – CHR
Gencod :	3 7700 1625 8050	Production :	6 000 bouteilles

Type de bière :	Amber Ale : Des malts spéciaux pour une robe ambrée, des notes toastées, subtilement caramélisées le tout équilibré par le mordant résineux des houblons américains
Méthode de fermentation :	Fermentation haute (Ales), re-fermentation en bouteille, produit non filtré
Ingrédients :	Eau, Malt d'orge , flocons de châtaignes, Miel de châtaignier, Houblons, Levure
Malt :	Pilsner, Munich, Chocolate
Houblons :	Cascade, Mosaic
Miel :	Châtaignier récolte 2019 – Pierre Carli – AOP miel de Corse
Degré :	5,0%
IBU (amertume) :	
EBC (couleur) :	

Nez :	Toasté, fruits secs, avec un final légèrement végétal
Bouche :	Malt intense, miel et saveurs automnales amplifiées par une finale toastée (marrons grillées, café)
Mets & bières :	Beignet de fromage, veau aux olives, Brocciu frais
Température de service :	6 - 8°
Conseils de dégustation :	Verre snifter
Stockage / Vieillissent :	14° et debout / à consommer dans les 18 mois

Domaine Brassicole Palazzu
20246 ROGLIANO

www.brasserie-palazzu.com

Instagram : palazzu_domaine_brassicole