

# MUSCATU



# STRONG ALE



GAMME  
BACCHUS

**Chapitre XXIV : GIRAGLIA.** Après de longues années d'absence, mes pieds foulent à nouveau la terre du Cap Corse. Le vent qui m'a éloigné des côtes a aussi permis de m'en rapprocher.  
Le terroir s'imisce dans cette bière de dégustation au Muscat AOP du Cap corse. Ronde, généreuse, et racée.

<b>Libellé :</b>	<b>Bière PALAZZU MUSCATU 33 CL / 6,3°</b>	<b>Disponible :</b>	juin 2020
<b>Format :</b>	33 CL	<b>Carton :</b>	12 bouteilles
<b>DDM :</b>	18 à 24 mois	<b>Clientèle :</b>	PRESTIGE
<b>Gencod :</b>	3 7700 1625 8012	<b>Production :</b>	6 000 bouteilles

<b>Type de bière :</b>	Strong Ale : D'inspiration Belge, une ale expressive, épicée et fruitée. Un peu plus forte, un peu plus ronde, elle est ici sublimée par une touche de Muscat du Cap Corse
<b>Méthode de fermentation :</b>	Fermentation haute (Ales), re-fermentation en bouteille, produit non filtré
<b>Ingrédients :</b>	Eau, Malt d'orge, Sucre, Houblons, levure, Infusion au muscat
<b>Malt :</b>	Pilner, Munich, CaraMunich II
<b>Houblons :</b>	Hallertau Blanc
<b>Muscat :</b>	Clos Nicrosi Muscatellu 2018 – AOP Muscat du Cap Corse
<b>Degré :</b>	6,3%
<b>IBU (amertume) :</b>	
<b>EBC (couleur) :</b>	

<b>Nez :</b>	Fruits confits, miel, maquis
<b>Bouche :</b>	Ample et maltée, fruitée (raisin mûr), compotée, subtilement vineuse et tanique en résonance avec le cépage éponyme
<b>Mets &amp; bières :</b>	Charcuterie, viandes blanches, desserts au chocolat
<b>Température de service :</b>	6 - 8°
<b>Conseils de dégustation :</b>	Verre à pied (type vin blanc)
<b>Stockage / Vieillissent :</b>	14° et debout / à consommer dans les 2 ans

Domaine Brassicole Palazzu  
20246 ROGLIANO

[www.brasserie-palazzu.com](http://www.brasserie-palazzu.com)

Instagram : palazzu\_domaine\_brassicole