



La Burdigala

Bière bio



IPA



Alcool: 6,5°

Couleur: 22 EBC (Orangé-Ambrée)

Amertume: 40 IBU Amertume marquée (fin de bouche)

Parfum:

Explosion d'arômes houblonnés avec des notes de fruits tropicaux/mangue.

Goût:

Forte personnalité, bière sèche (pas sucré) à l'amertume noble équilibrée par un cœur de malt et un taux d'alcool légèrement relevé.

Accords Mets/Plats:

De part sa forte personnalité et son amertume, l'IPA est idéale pour accompagner des plats/viandes faisandés ou puissants, des plats épicés et des fromages forts.

Service:

- DANS UN VERRE !
- Doucement et pas "tête en bas" pour éviter de verser le dépôt de levure du fond de la bouteille
- Frais (10°) mais pas "frappé" au risque d'anesthésier goûts et parfums

Conservation:

Les bouteilles doivent être conservées debout, au frais, à température constante et à l'abri de la lumière.

Ingrédients/ Ingrédients issus de l'agriculture biologique*:

Eau, levure, malt d'orge*, houblons*, sucre de canne*

Vertical line on the left side of the page.