



La Récolte 2018

CARACTERISTIQUES

Brasserie 3 Brasseurs

Style Golden Ale

Couleur Dorée

Alcool 6%

IBU *

* International Bitterness Unit – Unité de mesure de l'amertume de la bière.

Description :

Une bière de haute fermentation qui se veut désaltérante et rafraichissante. Elle libère sa douceur céréalière en faisant la part belle à ce qui fait son intérêt principal: le houblon. En effet, « 3 brasseurs » utilise du Fuggles alsacien récolté en septembre cette année et aussitôt brassé. En découle, une golden ale (donc peu amère) délicatement houblonnée, capitalisant sur les huiles essentielles du houblon, ce qui offre un nez floral et une saveur en bouche qui rappelle le chardonnay californien avec son côté un peu beurré.

Respect du style :

07/10

Œil :

08/10

Nez :

07/10

Goût :

17/20

Accord(s) suggéré(s) :

- Salades
- Choucroute

Note globale :

39/50

