

Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

La Ribouldingue

Bière Blanche

La «blanche» parfois appelée «blanche» faute de ne pas être assez pâle, mérite plutôt l'appellation de Bière de Blé, moitié malt d'orge, moitié malt de blé d'où elle tire sa fraîcheur.

Délicatement houblonnée à cru avec des variétés rappelant les agrumes.

La tranche de citron n'est pas recommandée par vos brasseurs préférés.

Une très légère acidité, apportée par le blé, la rend particulièrement désaltérante pour l'été.

4,8 % alc. vol.

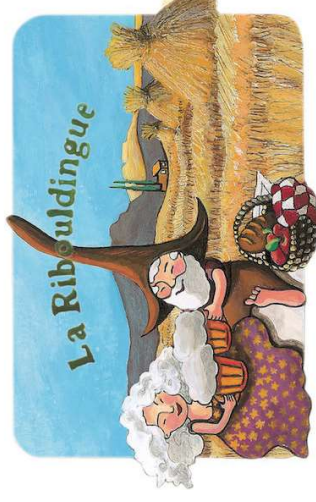
19 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Blé

Houblons : Somceoe, Amarillo, Citra



Bière Blanche



Couleur

pâle



ambrée



noire



Corps

mince



modéré



massif



Houblonnage

léger



présent



intense



Alcool

léger



présent



intense



Disponibilité: toute l'année



33 cl

75 cl

100 cl

Conditionnement: