



Lola Blanche Belge 5% Vol



Couleur
EBC 7



Amertume
IBU 16



Notes d'épices, écorce d'orange, coriandre, clou de girofle, banane. Bière légère et désaltérante. Typée Blanche belge.



Température de dégustation: 5 -6°. Plus la température sera haute plus les saveurs pourront s'exprimer !

Verre de service: le Nonic ou un verre droit. Ces verres facilitent l'apparition de la mousse et laissent apercevoir correctement la couleur. Leur rebord permet de glisser une tranche de citron pour la dégustation.



Apéritifs: crustacés, huîtres

Plats: poissons, viande blanche

Fromages: tout fromage frais, fromage aux herbes.

Desserts: sorbets, fruits, tarte au citron meringué..



Conseils de stockage: à conserver debout, au frais. Bière non filtrée, non pasteurisée. Dépôt naturel de levures. Le stockage couché est déconseillé, car les levures formeraient un lit le long de la bouteille et pourraient provoquer un giclage à l'ouverture.

Durée de vie: La DDM est une obligation légale. Elle est mentionnée sur la bouteille et correspond aussi au numéro de Lot. Cette date limite peut être dépassée. La bière s'affine avec le temps. Elle prend des notes légèrement madérisées et boisées. Son amertume diminue aussi avec le temps.
Ce sont d'autres saveurs à découvrir.



BIÈRES BIO, REFERMENTÉES EN
BOUTEILLE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



NICOLAS LINARD

06 77 41 51 81

nicolas@brasserieusoldeloste.fr



Route d'Auch

Valence sur Baïse - Gers

www.brasserieusoldeloste.fr