



PIETRA BLANCHE

LA ALE BLANCHE.

FERMENTATION

ALE

ALCOOL

**5,5% vol.
13,5° plato**

AMERTUME

14 IBU

COULEUR

8 EBC

Cette White Ale développe au nez et en bouche des notes de céréales, de fruits jaunes et d'agrumes, le dry-hopping permet d'y exprimer pleinement les qualités aromatiques des houblons.

À L'OEIL

Une robe jaune paille, avec un léger trouble. Une mousse blanche et dense.

UN NEZ

le malt et notes de fruits jaunes sont présents.

EN BOUCHE

les notes de fruits jaunes se mêlent aux notes épicées de la levure. En arrière-goût, les céréales, dont le seigle, apportent de la rondeur à cette bière et révèlent une amertume légère. Le corps est rond et équilibrée pour créer une bière complexe et délicate, rafraîchissante avec une pointe d'acidité fruitée.