



COLOMBA

LA BIÈRE BLANCHE TROUBLE ET NATURE.

FERMENTATION

LAGER

ALCOOL

**5% vol.
13° plato**

AMERTUME

13 IBU

COULEUR

8 EBC



Brassée traditionnellement avec un mélange de malt d'orge et de malt de froment, Colomba trouve son parfum unique par l'infusion d'une préparation d'herbes et d'épices dans la cuve à houblonner. De fermentation basse, Colomba fait figure d'exception dans la catégorie des bières blanches habituellement brassées en fermentation haute.

Non filtrée, Colomba présente un trouble naturel dû à la présence des levures : un dépôt peut également se former dans le fond de bouteille, typique des bières blanches artisanales.

À L'OEIL

Une belle couleur « paille » avec un trouble naturel dû à la présence des levures. Une mousse persistante à fleur blanche.

UN NEZ

Une odeur intense et végétale, à dominance épice.

EN BOUCHE

Goût de malt, de houblon avec des notes fraîches d'agrumes, d'esters et persistance des arômes épicés. Une sensation légère en alcool, une saveur persistante en bouche qui se termine en une agréable amertume.