

COLOMBA ROSÉE

LA BIÈRE ROSÉE ORANGE-FRAMBOISE.

FERMENTATION

LAGER

ALCOOL

**4,5% vol.
11,5° plato**

AMERTUME

10 IBU

COULEUR

12 EBC



A l'instar de Colomba, Colomba Rosée est brassée à partir de malt d'orge et de malt de blé. Non filtrée, son trouble est naturel.

L'accord d'aromatisation finalement sélectionné, orange-framboise, surprenant en théorie, est une vraie réussite gustative. Colomba Rosée une bière goûteuse, désaltérante, fraîche et légère à la fois.

À L'OEIL

Une robe trouble aux reflets rose pamplemousse, très invitante. Une belle mousse blanche, crémeuse, épaisse et persistante.

UN NEZ

une belle intensité, frais et riche aux notes de fruits rouges délicats et d'agrumes.

EN BOUCHE

l'attaque est souple, légèrement douce, délicate et équilibrée avec une pointe maltée ou fumée. Les arômes rappellent ceux énoncés à la phase olfactive avec une dominance de pêche de vigne et de pomelos. Une bière fraîche, légère et fruitée.