



BRASSERIE ARTISANALE DU LUBERON

# B.A.L AU POTIMARRON

Commentaire de dégustation : bière de dégustation ronde et épicée, avec une pointe de caramel obtenue par macération de potimarrons (d'un agriculteur du Luberon !) où s'équilibrent saveurs maltées et alcool.

Assemblage de malts : malts d'orge Pilsen, Cara, Black

Assemblage de houblons : Magnum, Nugget

Levure : US05

Divers : Potimarron, Caramel, Cumin, Noix de muscade

Dosage à la mise en bouteille : 4,5g/l de sucre roux bio

Vieillessement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : dense, bulle fine et persistante

Couleur : ambrée couleur vieil armagnac

Nez : caramel, avec quelques notes épicées

Palais : ronde en bouche avec une amertume très harmonieuse, notes de châtaigne

Service : à déguster aux environs de 8°

Accord mets : parfait pour un repas sur un plat en sauce !



[www.brasserie-luberon.com](http://www.brasserie-luberon.com)