



# LA BABE ALE

## Abbey Ale

Commentaire de dégustation : bière de dégustation ronde et capiteuse légèrement houblonnée aux généreuses saveurs maltées et de vanille ponctuées par de subtiles notes de fruits secs apportées par la levure.

Assemblage de malts : malt d'orge Pilsen, Cara, Munich, Mélando et malt de blé Froment

Assemblage de houblons : Magnum, Nugget, Sovereign et Strisselspalt

Levure : Belgian Abbey II

Dosage à la mise en bouteille : 6g/l de sucre de canne

Viellissement en bouteille : minimum de 6 à 8 semaines

Mousse : blanche et compacte, bulle fine et persistante

Couleur : robe rousse cuivrée

Nez : arômes maltés aux délicates notes de pêche et de fruits secs

Palais : saveurs fruitées et de vanille qui se conjuguent parfaitement à l'amertume fine

Service : à déguster aux environs de 8°

Accord mets: fruit de mer, crustacés, cuisines épicées (cuisine Thaï), jambon fumé, tarte aux noix de pécan, cheesecake aux oranges caramélisés.

