



# Dame Jeanne Brut sur Lie



ABV : 8.5



- STYLE :** Bière Brut  
=> Une bière refermentée avec de la levure de Champagne!
- APPARENCE :** Belle robe dorée dotée d'une mousse blanche nuageuse.
- ARÔMES :** D'une intensité moyenne, les arômes sont maltés avec des notes de pain au levain et houblonnés avec un côté herbacé et de foin. Ensuite, des touches plus fruitées se libèrent avec du raisin blanc et de la poire.
- SAVEURS :** En bouche, la texture est un peu ronde avec une belle carbonatation. Les saveurs sont fruitées avec de la poire ainsi que de la pêche, et épicées avec du clou de girofle. L'amertume est légère et les touches houblonnées sont herbacées. Enfin, la fin de bouche a une certaine longueur portée sur des touches maltées de pain blanc et toujours herbacées.
- Malt : orge et froment  
Levure : champagne

## LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

La *Bière Brut* ou *Bière de Champagne* est une bière qui subit une seconde fermentation en bouteille avec des levures de Champagne (afin d'éviter des problèmes de législation d'appellation, le nom de *Bière Brut* est plus utilisé). Cette refermentation suit la méthode champenoise en utilisant la technique du remuage manuel et du dégorgement traditionnel. Cela donne donc des bières avec une belle pétillance et souvent utilisée en *beer-pairing* au moment de l'apéritif grâce à leurs saveurs fraîches et fruitées.