



ABV : 6.2%



STYLE :

Pale Ale Belge - Fermentation Mixte

APPARENCE :

Belle robe légèrement ambrée avec une mousse blanche nuageuse.

ARÔMES :

On sent directement qu'il s'agit d'une bière à fermentation mixte. Les notes de pomme/poire viennent de la levure 'Ale' et les notes subtiles de basse-cour et de cuir des 'brettanomyces'. Des arômes épicés et de croûte de pain sont également perceptibles.

SAVEURS :

En bouche, le côté acide de la fermentation mixte est présent. Le corps est léger et la carbonatation est forte. Le côté fruité passe vers le raisin blanc et une touche de caramel balance bien le côté acide. Enfin le côté foin et terreux nous confirme la fermentation mixte.

MALTS : Malt d'orge

PARTICULARITE : Fermentation Mixte

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Historiquement, les 'Pale Ale Belge' sont des bières qui ont été brassées sur base de leur cousine anglaise. Ces bières ont été produites en grand nombre dans les années '60 pour contrer le marché de la 'Pils Belge'. Ce sont des bières ambrées, rafraîchissantes et peu alcoolisées. Comme pour l'Orval, la Cuvée Devillé utilise la base d'un 'Pale Ale' à fermentation haute en y ajoutant des levures dites 'sauvages'. On appelle cela une fermentation mixte.



HOPTIMALT
BEER GENTLEMAN

CUVÉE DEVILLÉ

BROUWERIJ DEN HERBEG - BUIZINGEN

**D'APRÈS LE BRASSEUR, CETTE BIÈRE À FERMENTATION MIXTE
SERAIT LE CLONE DE L'ORVAL**