



Triple Extra



ABV : 8.1

ABBAYE NOTRE DAME DE SAINT-RÉMY - ROCHEFORT



STYLE : Triple Belge
=> Une Triple aux écorces d'oranges et aux épices!

APPARENCE : Belle robe paille opaque dotée d'une mousse nuageuse.

ARÔMES : Les arômes d'oranges sont bien présents et se mélangent à des notes épicées de poivre et de vanille. On sent aussi le côté malté avec des touches de pain de froment. Et en final, de légères effluves florales.

SAVEURS : En bouche, la texture est ronde, mais la carbonatation forte donne quand même un côté rafraîchissant à cette Triple. On sent également la chaleur des 8,1% d'alcool. L'amertume moyenne, persiste un peu en fin de bouche et accentue le côté zeste de l'orange. On retrouve des notes épicées de poivre, mais aussi de coriandre, ainsi que la touche maltée du pain de froment et quelques notes herbacées en fin de bouche.

Malts : orge et froment

Aromatisants : écorce d'oranges, épices

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

En juin 1920, l'abbaye de Saint-Remy produisait une bière forte à destination du public. Elle a été brassée jusqu'en 1923. Elle s'appelait la Forte Bière Blonde Extra. C'est cette bière qui a donné son nom à la *Triple Extra*. Les *Triples Belges* sont des bières de type 'Abbaye & Trappiste' popularisées par la brasserie 'Trappisten van Westmalle' qui sort sa 'Westmalle Tripel' dans les années 20. Ce sont des bières blondes fortes avec une texture ronde et un bon équilibre entre le côté malté et houblonné. On notera aussi des arômes épicés typiques des levures belges.