



LA TROP® BLANCHE



BIÈRE BLANCHE - 330 ml - 4,4% vol./alc.

Pour créer **LA TROP®BLANCHE**, nous avons imaginé une recette héritière des traditions brassicoles de la province du Brabant Flamand, où se trouvent les villages de Tirlemont et Hoegaarden, transposée à l'ambiance du port de Saint-Tropez.

A l'instar des bières blanches de cette région, **LA TROP®BLANCHE** est brassée sur une base de malts d'orge et de blé tendre, de houblons, avec des graines de coriandre et des zestes d'agrumes.

Nous avons ainsi sélectionné un profil de bière frais et désaltérant, particulièrement plaisant sous notre climat provençal. La présence d'un trouble très léger, classique chez ce type de bière est un gage de qualité, dû à la présence de levures en suspension issues de la fermentation.

Nous avons créé notre petite Brasserie à Saint-Tropez, en 2011. Nous sommes maintenant en cours d'installation à Hyères-les-Palmiers, dans l'attente de notre nouveau matériel et toujours avec un Service Qualité garantissant la régularité de nos productions.

La combinaison de zestes d'agrumes et de coriandre apporte beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. L'acidité, la rondeur et la robe lumineuse de **LA TROP®BLANCHE** magnifient cette fusion agrumes, coriandre et bière.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est jaune pâle, naturellement trouble, très lumineuse.

La bulle est fine et régulière. La mousse est légère, peu dense, légèrement adhérente.

Le nez est frais et épicé. La première attaque maltée et légèrement acide est typique d'une bière blanche. Puis des parfums d'agrumes viennent enrober l'ambiance aigre-douce.

La bouche est franche. La sélection fine de houblons, soutenue par la présence de froment, apporte une amertume soignée. Des notes de zestes d'orange, des parfums de citron vert, amplifient la fraîcheur générale.

La finale, légèrement épicée par la coriandre, confère un côté désaltérant appréciable.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Tout simplement à l'apéritif ou pour accompagner un repas avec des fruits de mer, carpaccio de thon ou tartare de daurade, poulet grillé.

En été bien sûr, mais pourquoi pas toute l'année, comme une vraie *witbier* / blanche.

Servir bien frais (6-8°C).



| PACKAGING | | poids | dimensions | EAN13 |
|------------------|---------------------------|----------|--------------------|-------------------|
| bouteille | RING PULL | 0,545 kg | h: 23- diam: 6 | 3 770 004 844 104 |
| tri-pack | 3 bouteilles | 1,64 kg | Lxlxh : 18,5x6x23 | 3 770 004 844 111 |
| CT tri-pack | 8 tri-packs | 13,3 kg | Lxlxh : 39x25x24 | 3 770 004 844 128 |
| couche | 9 CT | 120 kg | Lxlxh : 114x75x24 | - |
| Palette tri-pack | 6 couche = 54 ct, 1296 bt | 720 kg | Lxlxh : 120x80x155 | 3 770 004 844 142 |

DLUO : 24 mois