



LA TROP®

- ROSÉE -

B A B B I È R E * - 3 3 0 m l - 4 , 4 % v o l / . a l c .

C'est en sélectionnant des profils de bières légers et gourmands, particulièrement plaisants sous notre climat méditerranéen, que nous avons eu l'idée innovante d'y assembler des tanins de raisin, pour stabiliser les arômes et la robe rosée, que nous voulions apporter à cette bière.

Nous avons choisi une recette de type Pilsen, née d'une fermentation haute, offrant un caractère très aromatique, avec des malts sélectionnés pour leur délicatesse et leur pureté, associés à deux choix de houblons, apportant des notes parfumées subtiles, ainsi qu'une amertume délicate et légère. Nous assemblons du Mout de Raisin Concentré et des tanins de raisins, pour structurer avec finesse les arômes naturels fruités de ce breuvage et stabiliser sa robe rosée, également d'origine naturelle.

En 2011, dans notre Brasserie de SAINT-TROPEZ, nous avons créé **LA TROP®ROSÉE**. Nous sommes 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.

L'association de tanins, de mout de raisin et d'arômes caractéristiques du Syrah évoque sans détour la finesse de ce cépage et les notes caractéristiques de vins rosés de Provence. Les parfums et la robe rosée de **LA TROP®ROSÉE** révèlent avec délicatesse ce mariage du raisin et de la bière.

** Au commencement, **LA TROP®** est une bière, mais dans la mesure où c'est une fabrication française, dès lors que des tanins de raisin sont ajoutés, la dénomination officielle devient Boisson Aromatisée/Alcoolisée À Base de bière.*

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est pâle, douce, légèrement saumonée, rappelant celle d'un vin rosé de Provence. La bulle est fine et régulière. La mousse est légère, peu abondante, dessinant une jolie collerette.

Le nez est gourmand et frais. La première attaque maltée rappelle la noblesse de cette boisson. Puis se révèlent des parfums de fruits rouges, de mûres, évoquant le raisin de Syrah.

La bouche est souple, enveloppante. L'équilibre est soigné. La sélection de houblons apporte une amertume subtile et agréable. Des notes de groseille et de figue amplifient la douceur du breuvage. La finale, légèrement mentholée, confère un côté rafraîchissant et très agréable.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

En apéritif entre amis, pour accompagner un repas ensoleillé avec des brochettes de poulet aux herbes de Provence, des calamars farcis, des poivrons rouges marinés, des sushis et sashimis, à une terrasse, en vacances ... Servir très frais (4-6°C).



PACKAGING		poids	dimensions	EAN13
bouteille	RING PULL	0,545 kg	h: 23- diam: 6	3 770 003 692 003
CT bouteille individuelle	12 bouteilles	13,3 kg	Lxlxh : 18x25x24	3 770 004 844 010
Palette bouteille individuelle	6 couche = 108 ct 1296 bt	720 kg	Lxlxh : 120x80x155	3 770 004 844 331
Fûts	30L Key Keg	31,4 kg	Diamxh : 40,0x43,4	3 770 004 844 302
Palette fûts	24 fûts	760 kg	Lxlxh : 180x80x180	3 770 004 844 319

DLUO : 24 mois / bouteille – 12 mois / fût (4 semaines après perçe)