



BLANCHE

Belenos Idylle Blanche est une bière légère et gourmande. Sa mousse onctueuse et ses notes épicées font de cette bière un breuvage d'une fraîcheur intense à partager tout au long du banquet. Cette bière est non filtrée et non pasteurisée.



MALTS

PILSEN :

Malt blond, flaveur forte et douce de Malt

FROMENT BLANC :

Le Malt de blé à l'arôme spécifique du blé, sa teneur en protéines donne de la plénitude à la bière et renforce la stabilité de la mousse

HOUBLONS

HALLERTAU BLANC :

Originnaire d'Allemagne, Il mêle des arômes complexes de cassis et de fleurs de sureau, avec des notes de raisin, de pamplemousse et de citronnelle.

SAAZ :

Originnaire de République Tchèque, ce houblon donne un goût et un arôme résineux, légèrement épicé, délicat et subtil.

EPICES

CORIANDRE :

Apporte une saveur intense d'agrumes épicés rappelant les bières blanches typique Belge.

ECORCES D'ORANGE:

Permet d'apporter à la bière une saveur unique d'orange.

ÉLABORATION

Préalablement concassés, les malts d'orge et de blé sont mélangés à l'eau pour l'empâtage. Réalisé en multi-paliers, l'empâtage est spécifique à chaque recette. Filtré naturellement par les écorces des céréales concassées, le moût est ensuite porté à ébullition, l'ajout est réalisé à ce moment précis. Les houblons sont ajoutés. Une fois l'opération de brassage réalisée, les levures sont ajoutées en tank de fermentation. La première fermentation, en cuve, dure 17 à 31 jours. Une liqueur est ajoutée lors de l'embouteillage pour favoriser la seconde fermentation, ou prise de mousse, qui prend 10 à 15 jours.

DÉGUSTATION

Mousse: onctueuse et blanche. Nez: intensément épicée et agrumes. Bouche fine effervescente, désaltérante et citronnée.

ACCORDS METS & BIÈRE

Apéritif, poissons, fruits de mer et fromages doux

PLUS DE 4000 FANS APPRÉCIENT LES BIÈRES BELENIUM
sur la plateforme [UNTAPPD](https://untappd.com)

IBU	Degrés d'alcool	Contenance dispo
27	5.6 %	33 cL - 75 cL
Température de service	DDM	Taille des brassins
6 - 8 °C	24 mois	800 L