



BLONDE

Belenos Abondance Blonde est une bière généreusement maltée et d'une fraîcheur équilibrée. Sa mousse crémeuse et ses notes finement houblonnées font de cette bière, un breuvage 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

VIENNA :

Ce malt donne une saveur un peu plus intense de malt et céréales que le malt Pilsen, ainsi que quelques arômes de caramel.

HOUBLONS

HALLERTAU PERLE :

Originaire d'Allemagne, ce houblon présente des notes herbacées et épicées avec de délicates nuances florales, fruitées et mentholées.

STRISSELSPALT :

Houblon Français très doux avec de subtiles notes de cassis, d'épices associées à des arômes floraux, herbacés et une touche de citron.

ÉLABORATION

Préalablement concassés, les malts d'orge 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. 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: crémeuse et généreuse. Nez: touche fruitée et herbacée. Bouche: fine effervescente, bien maltée et amertume franche.

ACCORDS METS & BIÈRE

Apéritif, volaille en sauce, pâtisserie et fromage à pâte dure.

PLUS DE 4000 FANS APPRÉCIENT LES BIÈRES BELENIUM
sur la plateforme [UNTAPPD](#)

IBU	Degrés d'alcool	Contenance dispo
25	6.7 %	33 cL - 75 cL
Température de service	DDM	Taille des brassins
6 - 9 °C	24 mois	800 L

