

La Cadette de Burosse Brasserie paysanne du Gers



Phénomène Bière Blonde

LA CUVÉE « PHÉNOMÈNE » :

Pour notre cuvée phare, nous nous sommes inspirés de la tradition brassicole du nord de la France. Les arômes de malt dominant et sont équilibrés par une très légère amertume en fin de bouche. Ainsi Phénomène est une bière blonde à la fois douce et rafraîchissante.

NOS INGRÉDIENTS :

- **L'EAU :**

L'eau que nous utilisons est pompée à Dému à quelques 700m de profondeur. C'est une eau qui convient tout à fait à la réalisation de nos bières.

- **LE MALT :**

La phénomènes est brassée à partir de malt de base Pilsen issu de notre orge ainsi que d'un malt caramel associé à un malt légèrement toasté. C'est cela qui donne à la bière sa belle robe dorée et la complexité de ses arômes.

- **LE HOUBLON :**

Target est l'unique variété de houblon amérisant que nous utilisons à la brasserie, elle produit une amertume assez douce. Pour Phénomène, en tant que houblon aromatique, nous utilisons les variétés Tradition et Cascade. Ensemble elles apportent une belle complexité.

- **LEVURE :**

Nous utilisons une levure qui exprime au mieux le caractère de nos matières premières.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Cette bière blonde est simplement Phénoménale avec un bon poulet rôti et ses frites. Nous conseillons de servir cette bière entre 6 et 9°C selon le moment de la dégustation (plutôt fraîche en apéritif).



LA CADETTE DE BUROSSE
MOUTON RÉMI

« BUROSSE » 32190 DÉMU

06 83 46 26 61 / REM.MOUTON@GMAIL.COM