

La Cadette de Burosse Brasserie paysanne du Gers



Fleur de Lune Bière Blanche

LA CUVÉE « FLEUR DE LUNE » :

Fleur de Lune a une robe claire, elle se distingue par sa finesse en bouche et ses arômes d'agrumes et de litchi. Une chose est sûre, on en redemande !

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 :**

Pour Fleur de Lune il y a deux malts de base : du Pilsen 50% et du malt de blé 40%. C'est ce dernier qui donne son goût caractéristique de bière blanche et son léger trouble. Pour une touche d'originalité, nous ajoutons aussi du malt toasté.

- **LE HOUBLON :**

Target est l'unique variété de houblon amérisant que nous utilisons à la brasserie, elle produit une amertume assez douce. Du côté aromatique, nous avons choisi la variété Cascade, elle est connue pour ses notes d'agrumes citronnées et de fruits exotiques.

- **LEVURE :**

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

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Nous conseillons de boire cette bière entre 6 et 9°C selon le moment de la dégustation. Cette bière servie bien fraîche sera parfaite en apéritif ou pour accompagner vos desserts aux fruits.



LA CADETTE DE BUROSSE
MOUTON RÉMI

« BUROSSE » 32190 DÉMU

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