



SAINT-RIEUL BIERE BLANCHE 5.5°



Cette jeune brasserie de l'Oise se situe à Trumilly entre Senlis et Crépy en Valois. Brassant depuis juillet 1998, elle représente aujourd'hui une des valeurs montantes de l'art brassicole.

Très rigoureux sur leur sélection de malt de blés et de houblon, ils brassent une bière blanche de haute fermentation composée à 100 % de malt d'orge, provenant de la Beauce, de Champagne et de Picardie. Ils utilisent également l'une des meilleures variétés de houblon qu'est le Saaz et note importante, uniquement sous forme de fleurs fraîches.

Cette bière blanche révèle une couleur jaune pâle et un léger trouble naturel. Des écorces d'orange et de la coriandre rehaussent le tout. Son goût est légèrement acidulé et fruité, avec peu d'amertume. A consommer lorsqu'il fait chaud.

Il est important que sa température de service soit fraîche, mais non glacée. Il est préférable d'en prendre soin et de la déguster dans des verres adaptés entre 10° et 12° C.



Sarl la Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com