



LA TROP® - BLONDE -

BIÈRE BLONDE - 330 ml - 5,5% vol./alc.

LA TROP® BLONDE, est une bière de dégustation, pur malt, brassée en France, née dans un petit chai de la zone artisanale Saint-Claude, sur la route des plages de Saint-Tropez. Après nos recettes Rosée, Blanche, Ambrée, nous voulions proposer une bière, en version Blonde, délicate, équilibrée et rafraichissante, dans le cœur de notre marché.

Nous avons sélectionné des houblons d'une grande finesse, afin d'apporter une amertume posée et équilibrée. Pour rehausser son caractère unique, combinant des notes florales et fruitées, nous assemblons quelques épices au cours du brassage, en phase d'ébullition.

Nous avons créé notre petite Brasserie à Saint-Tropez, en 2011. Nous sommes maintenant en cours d'installation à Hyères-les-Palmiers, dans l'attente de notre nouveau matériel et toujours avec un Service Qualité garantissant la régularité de nos productions.

LA TROP® BLONDE est une bière artisanale, de fermentation haute, qui allie finesse et équilibre.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est jaune paille et or, brillante et pure.

La bulle est délicate. La mousse est dense, peu adhérente, persistante et offrant une belle couronne.

Le nez est frais et épicé. La première attaque maltée est associée à des notes de kumquat et de bigarade. Puis des épices, rappelant les garrigues, relèvent cette ambiance sur des notes florales.

La bouche est directe, franche, suave. La sélection fine de houblons, soutenue par la présence d'épices, équilibre parfaitement l'amertume désirée. Le corps est généreux, alliant des arômes de pêche blanche, puis dans un second temps, on retrouve les notes plus pointues de pamplemousse jaune, évoquées au nez. La finale est équilibrée, mêlant réglisse et noix de cajou.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Tout simplement à l'apéritif ou pour accompagner un repas avec des grillades, un carpaccio de bœuf ou des brochettes de poulet grillé. Cette bière est également idéale avec des crustacés.

Servir bien frais (6-8°C).



PACKAGING		poids	dimensions	EAN13
bouteille	RING PULL	0,545 kg	h: 23- diam: 6	3 770 004 844 104
CT bouteille individuelle	12 bouteilles	6,75 kg	Lxlxh : 18x25x24	3 770 004 844 326
Palette bouteille individuelle	6 couche = 108 ct 1296 bt	720 kg	Lxlxh : 120x80x155	3 770 004 844 333
Fûts	30L Key Keg	31,4 kg	Diamxh : 40,0x43,4	3 770 004 844 340
Palette fûts	24 fûts	760 kg	Lxlxh : 180x80x180	3 770 004 844 357

DLUO : 24 mois / bouteille – 12 mois / fût (4 semaines après perçe)