

Bières

Rocca Nostra – Blonde

« La Rocca Nostra, c'est notre bière By Rocca Maura élaborée au sein de notre cave. Première brasserie vigneronne coopérative, nous sommes fiers de vous faire partager notre savoir-faire ».



Couleur



Amertume

15 IBU.



Houblons

Les trois houblons utilisés sont les Brewers-gold, Challenger, Nelson sauvin.



Dégustation

Cette bière vous séduira par son côté désaltérant, quelques arômes de malts s'associent à des notes d'agrumes et de miel. Mélange équilibré des saveurs. Finesse du corps et légèreté.



Accords mets et bières

La Rocca Nostra blonde se complétera à merveille avec des salades de crudité, un Fish and chips ou encore une salade de fruits frais.



Température de dégustation

5°C



Process

- Brassage : en monopalier par infusion en chauffage direct.
- Fermentation : haute.
- Garde : 15 jours à froid avec houblonnage à cru.



Jugée aux côtés de 120 autres bières, notre Blonde a reçu une médaille d'or au Concours des Bières d'Avignon – édition 2021 !