

Bières

Rocca Nostra – Pale Ale

« 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

30 IBU.



Houblons

Les deux houblons utilisés sont le Magnum et le Citra.



Dégustation

Bière complexe et fruitée. Nez intense sur des notes de fruits de la passion, abricot, litchi. Belle rondeur, mais sans sucrosité. Contrebalancé par une amertume présente mais fruitée. Texture veloutée et juteuse.



Accords mets et bières

La Rocca Nostra Pale Ale se complétera à merveille avec des endives braisées, des asperges, rillettes de maquereaux et même un risotto cheddar et chorizo.



Température de dégustation

6°C



Process

- Brassage : en monopalier par infusion en chauffage direct.
- Fermentation : haute.
- Garde : 21 jours à froid avec houblonnage à cru.



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