

Bières

Rocca Nostra – Ambrée

« 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

11 IBU.



Houblons

Les deux houblons utilisés sont le Magnum et le Fuggle.



Dégustation

Sa robe est cuivrée et comporte une mousse fine et crémeuse. Le nez est doux, sur des arômes de caramel, de pain grillé, et de fruits secs. La bouche est légèrement fumée, et fait ressortir des notes de céréales caramélisées accompagnées de sirop d'érable.



Accords mets et bières

La Rocca Nostra ambrée se complétera à merveille avec des châtaignes grillées, une omelette aux champignons, ou des viandes blanches.



Température de dégustation

5°C



Process

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