

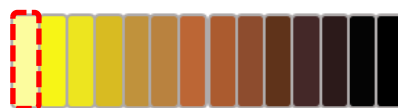
Bières

Rocca Nostra – Blanche

« 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

5 IBU.



Houblons

Les deux houblons utilisés sont le Cascade et le Perle.



Dégustation

Sa robe est d'un joli blond pâle aux reflets vert clair et ses bulles sont fines, procurant ainsi une agréable sensation de fraîcheur. Le nez est doux, sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Quant à la bouche, elle comporte une légère acidité très rafraîchissante et fait également ressortir des notes de citron et de coriandre.



Accords mets et bières

A savourer lors de belles journées ensoleillées bien-sûr ! La Rocca Nostra Blanche vous accompagnera sans faille en début de repas. Mais pourquoi ne pas oser la conjuguer avec des poissons grillés ou fumés, des fruits de mer ou encore une tarte au citron ? Éveil des sens garanti !



Température de dégustation

4°C



Process

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