

Bières

Rocca Nostra – Brune

« 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

IBU.



Houblons

Les deux houblons utilisés sont le Magnum et le Fuggle.



Dégustation

Sa robe est noire et opaque, la mousse est couleur café. Au nez, des parfums concentrés de moka et caramel, avec une touche fumée et boisée. En bouche, vous retrouverez une alliance chocolatée avec un goût de café froid. La texture est onctueuse et la bouche douce sans amertume persistante, et légère en alcool.



Accords mets et bières

La Rocca Nostra brune se complétera à merveille avec ce menu : boudin noir aux pommes, viande en sauce, maroille ou encore des crêpes, des châtaignes grillées ou une mousse au chocolat.



Température de dégustation

5°C



Process

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