

LA TROP Rosée

BAB Bière blonde de type Lager,



Propriétaire récoltant pendant 10 ans, de deux domaines viticoles dans le Var, dans le canton de Saint-Tropez, la signature éponyme, **THOMAS CARTERON Vins**, représente son engagement et sa démarche pour vous faire découvrir des terroirs de la Méditerranée sélectionnés pour vous, avec passion et convivialité sous différentes cuvées. En créant **les bières LA TROP**, à Saint-Tropez, en 2011, nous avons voulu montrer une nouvelle facette de la Provence, à travers ces recettes, particulièrement plaisantes sous notre climat.

Cépages : Deux choix de houblons, Syrah

Fermentation : Basse

Maltage : Malt d'orge

Analyse : 4,4 % alc. / vol. - 330ml

Vinification : La recette de type Pilsen, née d'une fermentation basse, offrant un caractère très aromatique, avec des malts sélectionnés pour leur délicatesse et leur pureté, associés à deux choix de houblons. Nous assemblons du Mout de Raisin Concentré et des tanins de raisins, pour structurer avec finesse les arômes naturels fruités de ce breuvage et stabiliser sa robe rosée, également d'origine naturelle

Dégustation : La robe est pâle, douce, légèrement saumonée, rappelant celle d'un vin rosé de Provence. La bulle est fine et régulière. La mousse est légère, peu abondante, dessinant une jolie collerette. La bouche est souple, enveloppante. L'équilibre est soigné. La sélection de houblons apporte une amertume subtile et agréable. Des notes de groseille et de figue amplifient la douceur du breuvage. La finale, légèrement mentholée, confère un côté rafraîchissant et très agréable à cette bière LA TROP Rosée aux tanins de raisin.

Service : En apéritifs, pour accompagner un repas ensoleillé avec des brochettes de poulet aux herbes de Provence, des calamars farcis, des poivrons rouges marinés, des sushis et sashimis, à une terrasse, en vacances ... Servir très frais, presque frappée 4-6°C.



Code : 12844665

Prix :

Format : 750 ml

