BLONDE GRAND CRU

Grand Cru ? C'est parti d'une rigolade et d'un pari avec Olivier notre ami vigneron à Rions. C'est LA recette emblématique de la brasserie. 20 ans de travail d'appréciation et de recherche d'équilibre. Pour nous, une blonde est la recette la plus difficile à mettre au point. Son nom est justifiée par « un élevage » exceptionnel ; fermentation haute et garde longue avec une sélection des meilleurs houblons… jusque dans le fermenteur à froid !

Notre Blonde Grand Cru, c'est une fraîcheur miellée, et des saveurs de houblon frais. C'est une recherche de l'équilibre entre la douceur et la fraîcheur, le désaltérant et l'apéritif, l'acide et le doux.

- Meilleures Blonde de type « Ale Belge »; OR monde au prestigieux World Beer Award de Londres en 2019 et 2021.
- Médaille de BRONZE France WBA 2022
- Médaille d'ARGENT au Concours des Saveurs de Nouvelle-Aquitaine 2021.
- Médaille d'OR Concours Général Agricole de Paris 2020.

EBC (C'est la couleur de la bière 2: blanche 70 : noire)	10 (Jaune dorée - légèrement trouble - Mousse blanche)
IBU : Houblonnage et amertume. 10 : faible 80 : fort	25
Alcool exprimé en %vol.	5.2%vol
Nous l'améliorons en permanence ! et nous cherchons :	La bière des paradoxes. Douce avec une première bouche miellée mais pas lourde. Une belle longueur sur le houblon aromatique mais pas amère. Levure originale qui donne un côté fleuri. Bref : originale et consensuelle ! La blonde de tous les amateurs avertis ou non.
Dégustation parfaite	Fraîche (4°/5°). A la maison après une bonne journée de boulot ou à la pause déjeuner.
Accord mets et bière	Avec quelques charcuteries et des dès de fromage pâte dure. Un délice. Accompagne assez bien les repas léger. Une grande salade, une volaille grillée, une grillade. Un sandwich gourmand…