



# COREFF BLONDE BIO

## COREFF MELEN BEVONIEL

### L'ALCHIMIE

<b>TYPE</b>	Pale Ale - Haute fermentation
<b>RONDEURS (MALTS)</b>	Pilsen BIO
<b>SAVEURS (HOUBLONS)</b>	Nugget BIO / Strisselspalt BIO
<b>ALCOOL</b>	5%.vol

### CARACTÉRISTIQUES PRODUIT



<b>ROBE</b>	Jaune dorée
<b>MOUSSE</b>	Fine
<b>NEZ</b>	Arômes de céréales et de fleurs
<b>BOUCHE</b>	Saveurs florales avec une finition sèche et légèrement amère
<b>CONDITIONS IDEALES DE DEGUSTATION</b>	Température 5°C à 6°C A servir dans un verre Tulipe étroit, car une surface plus grande augmente l'installation d'oxygène qui joue un rôle dans le développement des arômes.

### LE + COREFF

En 2005, Coreff crée la Blonde BIO, une bière à l'orge BIO récoltée par nos copains de l'association « De la Terre à la Bière », filière régionale d'agriculteurs bio et brasseurs. Aujourd'hui, près de 2.000 tonnes de céréales sont récoltées chaque année au sein de l'association.



**Chez COREFF, on a de la bière et des copains. On aime tellement les deux qu'on a décidé de faire de la bière avec les copains. C'est comme ça qu'est née notre bière COREFF Blonde BIO.**