



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER BIÈRE BLANCHE



LES CARACTERISTIQUES

Type : Bière blanche

Degré d'alcool : 4.1%

IBU : 8

Formats disponibles : Bouteille de 33cl, bouteille de 75cl

Ingrédients : Eau, malt d'orge, malt de blé, avoine, sucre, levures, houblons, épices.

LE SAVOIR FAIRE

Maltage : Durant la dormance, le blé et l'orge sont conservés en vue d'une maturation qui rend le grain plus apte au trempage. Les céréales humidifiées se saturent d'eau et commencent à germer. Ce processus dure 5 à 6 jours. La germination est stoppée par séchage. Cette phase va donner à la bière sa couleur.

Brassage : Le malt, mélange de blé (froment) et d'orge, est broyé et mélangé à de l'eau. Le brassin est chauffé. C'est à cette étape qu'on ajoute le houblon. Ce dernier apportera son caractère à la bière.

Fermentation et garde : Les levures sont ajoutées au moût. Elles vont transformer le sucre en alcool. La température de fermentation est comprise entre 15 et 20°C. On parle alors de fermentation haute. C'est à cette étape que se produit la gazéification naturelle. La maturation se fait à froid pendant une quinzaine de jours sur lies. La bière s'affine et finit d'acquérir ses arômes. Cette bière n'est pas filtrée pour en préserver toutes les qualités.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation : Bière à la robe jaune pâle voilée, à la mousse blanche et aux bulles très fines. On retrouve une belle richesse aromatique au nez avec des notes d'épices et d'agrumes. En bouche, la pointe d'acidité apporté par le froment vient se coupler à la saveur des houblons. Légère, rafraîchissante et élégante, cette bière a tout ce qu'on recherche dans une bière blanche raffinée.

Température de service : entre 8 et 10°C