



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER CERVOISE BLONDE



LES CARACTERISTIQUES

Type : Cerveoise blonde de garde

Degré d'alcool : 6.0%

IBU : 17

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

Ingrédients : eau, malts d'orge, miel de Bourgogne, houblons, lait, arôme naturel de miel, levures.

LE SAVOIR FAIRE

Maltage : Durant la dormance, l'orge est conservée en vue d'une maturation qui rend le grain plus apte au trempage. L'orge humidifié se sature d'eau et commence 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 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 21 jours sur lies. La bière s'affine et finit d'acquérir ses arômes. Cette bière n'est pas filtrée.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation : Bière à la robe dorée et aux bulles fines. On retrouve en plus de notes maltées les arômes du miel, qui a été ajouté en fin de garde et apporte une légère sucrosité.

Douce, gourmande et d'une grande finesse en bouche, cette bière a tout ce qu'on recherche dans une cervoise riche et complexe.

Température de service : entre 8 et 10°C

Photo bouteille non contractuelle

Collection Tramier, 14 rue de Chameroze, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 45 10 83 | info@maison-tramier.com | www.collection-tramier.com

