

BLOODY MARINE

IMPERIAL SOUR FRAMBOISE

" VOUS SAVEZ, LES AVIS C'EST COMME LES
TROUS DU CUL : TOUT LE MONDE EN A UN. "

- Clint Eastwood, L'inspecteur Harry -



BRASSERIE INDÉPENDANTE

BLOODY MARINE EST UNE BIÈRE FORTE, ACIDE ET FRUITÉE. ELLE N'EST POURTANT NI SUCRÉE NI AROMATISÉE. SON BRASSAGE FUT ASSEZ TECHNIQUE : LES MALTS MÊLENT LA FRAÎCHEUR DU PILS AU LÉGER CAMEL DES MUNICH ET CARAMUNICH, NÉCESSAIRES À LA LONGUEUR EN BOUCHE ; LE DÉCLENCHEMENT DE LA FERMENTATION LACTIQUE, AU COURS DU REFROIDISSEMENT, A PERMIS LE DÉVELOPPEMENT DES ARÔMES BACTÉRIENS AINSI QUE LA BAISSÉ DU PH ; AUTANT D'ÉLÉMENTS QUI PARVIENNENT À STRUCTURER UNE BIÈRE NON HOUBLONNÉE. EN FIN DE FERMENTATION ONT ÉTÉ AJOUTÉS 5 % DE FRAMBOISES POUR REHAUSSER ET PARFUMER L'ACIDITÉ TOUT EN DONNANT UNE BOUFFÉE DE FRAÎCHEUR. LA BIÈRE ACHÉVÉE EST SÈCHE, SA DENSITÉ EN SUCRES RÉSIDUELS EST TRÈS BASSE. L'ATTAQUE EST GRASSE ET PROPOSE DE LA MATIÈRE, LES ARÔMES SONT LONGS ET L'ACIDITÉ PROCURE UNE LÉGÈRE SENSATION DE SALINITÉ BIENVENUE.

STYLE : IMPERIAL SOUR FRAMBOISE / MALTS : PILS, MUNICH
1, CARAMUNICH 3 / ALCOOL : 10%
/ LES PLUS : PURÉE DE FRAMBOISES, COPEAUX DE CHÊNE

📍 14 RUE DENIS PAPIN 68000 COLMAR 📞 06 74 10 67 81 ✉️ SAINTE.CRU@GMAIL.COM

🌐 SAINTE-CRU.COM 📱 Brasserie Sainte Cru 📷 [brasserie_sainte_cru](https://www.instagram.com/brasserie_sainte_cru)