

# *C'est le printemps ! Les bières de saison*

## *24 Mars 2010*

*et tout d'abord, c'est frais, c'est gai...*

### Le Rince Cochon

**Type :** Bière de garde pas du tout de printemps, mais à quoi la rattacher, sinon ?

**Fermentation :** Haute

**Alcool :** 8,4°

**Couleur :** blonde

**Brasserie :** Haacht, Belgique



Bière Blonde des Flandres, la **Rince Cochon** allie astucieusement savoureuse recette et produit commercialement "décalé". De fermentation haute, cette bière à déguster avec sagesse (8,5°) dégage l'entièreté de ses saveurs à une température de 8-10°C. Bière produite par la brasserie Haacht brassant d'autres produits renommés comme la Tongerlo. Son malt et son houblon proviennent de l'agriculture biologique. Non pasteurisée et non filtrée elle se déguste fraîche, mais pas trop.

A noter : jusqu'en 2006, cette bière était brassée par la brasserie ANNOEUILLIN, qui brasse entre autres l'Angelus. Elle est aujourd'hui brassée en Belgique et commercialisée par une société Française.

### St Pierre de Mars

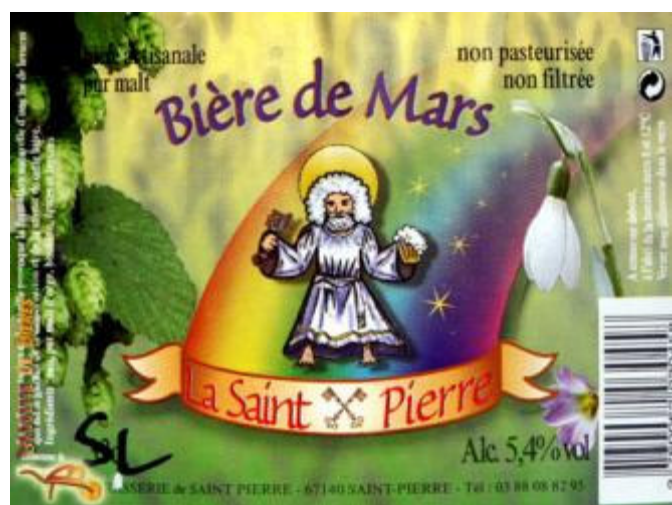
**Type :** Bière artisanale saisonnière

**Fermentation :** Haute

**Alcool :** 5,4°

**Couleur :** ambrée

**Brasserie :** St Pierre, Alsace, France



Bière artisanale, non pasteurisée, non filtrée. La brasserie artisanale St Pierre perpétue la tradition des bières de saison, avec cette bière légèrement ambrée et très aromatique, refermentée en bouteille.

Sa mousse fine, dense, blanc crème abrite une bière légère et dorée. Ses arômes de houblon, malt, levure, froment, et céréales s'accompagnent de notes fleuries et fruitées.

## Angelus : le temps d'un printemps

**Type :** Bière artisanale de saison

**Fermentation :** Haute

**Alcool :** 5,5°

**Couleur :** ambrée

**Brasserie :** brasserie d'Annoeullin, Flandres, France

Encore une bière brassée par une petite brasserie artisanale française, dans la tradition et le respect de qualité des bières du Nord.

Son goût se caractérise par des **notes florales** et une amertume prononcée. A la fois **complexe** et **bien équilibrée**, ce breuvage homogène est conçu avec des épices et houblons spécialement sélectionnés pour être dans les tons d'une **bière de printemps**.



## Gouden Carolus Easter

**Type :** Bière belge de saison

**Fermentation :** Haute

**Alcool :** 10°

**Couleur :** brune rubis

**Brasserie :** Het Anker

Une bière brune forte brassée à Pâques, ce qui la démarque des nombreuses bières belges de printemps.

Elle contient plusieurs sortes de malt et pendant le brassage on y rajoute trois sortes d'épices. Arômes de fruits secs, de réglisse, d'épices et d'alcool. Saveur très maltée, goûts de réglisse et d'anis.

Sa couleur rubis rouge, sa teneur en alcool, son goût plein et équilibré font de cette bière une source de vitalité et de force que chaque amateur de bières appréciera à sa juste valeur.

