

Woinic Triple

Type :Belgian Strong Pale Ale / Blonde forte

Couleur :Blonde

Force :Forte (7 à 9°)

Degrés d'alcool :8,08 °

Ingédients : Eau, malt d'orge, houblon, levure.

Degré : 8,08% d'alcool/Volume

Bière triple de dégustation

Une bière triple brassée dans la lignée des bières d'Abbayes belges. Dégustation aux environs de 8-9°C. Une bière bien équilibrée qui cache facilement ses 8°C.

Medaille-argent-2010

Style : Bière de haute fermentation

Mousse : Blanche, onctueuse, d'un bel aspect blanc d'oeuf battu, persistante à bulles moyennes.

Couleur : D'un blond très marqué avec des reflets cuivrés, que l'on pourrait appeler blond vénitien.

Nez : Céréales bien marquées et toute une myriade d'arômes autour de la notion de floral et plus spécialement fleurs des champs, fleurs épicées et miel toutes fleurs.

Bouche : Toute en richesse et rondeur, avec une légère attaque sucrée et une amertume bien présente, agréable et harmonieuse.



I Hardcore You

Brassée par Brewdog

Goût: 4/5

Titrage: 9.5°

Amertume: 2/2

Couleur: Blonde/Ambrée

Type: Imperial Indian Pale Ale

Fermentation: Haute

Issue d'un partenariat entre deux brasseries "New Age", ce mélange était promis à détonner. Et il fait plus.

Il dynamite. Un nez houblon, houblon, houblon, herbacé, virulent, une bouche qui claque, dans le même genre que la Hardcore IPA de **Brewdog** mais en légèrement moins hardcore, ce qui la rend plus accessible. En bouche, c'est très nerveux, plutôt équilibré et très très long avant de décoller du palais.

En gros, un sacré plaisir.

Cette bière est une collaboration entre **Brewdog** et le "brasseur itinérant" danois **Mikkeller**.

Il s'agit d'un blend de la Hardcore IPA de **Brewdog** et de la « I **Beat You** » de **Mikkeller** qui a ensuite été houblonné à cru plusieurs fois.

Un sacré bon moment, une sacrée très bonne bière. Une excellente/époustouflante IPA.

Le résultat d'une très grande collaboration.

Super !



Westvleteren 12

Pays: Belgique

Brasserie: Abb. Notre Dame de St Sixte

Couleur: Brune

Titrage: 10,2%

La Westvleteren 12° se présente sur un lit de levure qu'il convient d'éviter de verser pour trop la troubler. Sa mousse beige fine est assez peu tenace. L'arôme est sucré, riche, et présente des profondeurs aromatiques liquoreuses.

Une odeur légère de terroir. Un goût caramélisé puissant rappelant le malt. On peut y trouver des notes de fruits tel le raisin, la prune, les agrumes, de malt caramélisé, de vanille ...

Un produit surprenant, pas trop lourd malgré tout. Une longueur en bouche record des plus agréables.

Très équilibrée, pas du tout écoeurante malgré sa force... Divine.

Sa complexité aromatique et gustative sont les seuls critères qui rassemblent les opinions de chacun à propos de ce breuvage tant convoité et qui à fait tant parler de lui ces dernières années.

Sans doute, la meilleur bière du monde



Péché Mortel

Brasserie: Dieu du ciel

Pays: Canada

Type :Imperial Stout au café «Refermentée en bouteille»

Couleur :Noire

Force :Très forte (9 à 12°)

Degrés d'alcool :9,5°

La Péché Mortel est une bière d'un noir intense, dense, et présentant des goûts de torréfaction prononcés. Du café équitable est infusé durant le brassage, intensifiant l'amertume et procurant à la bière un puissant goût de café. Conçue comme une bière de dégustation, nous vous invitons à la consommer avec modération.

Ce style de stout, dans laquelle les niveaux d'alcool et d'amertume ont été augmentés afin d'en favoriser la préservation, a été originalement conçu pour supporter le dur voyage nécessaire à l'exportation de l'Angleterre vers la Russie. Le mot Impérial provient du fait que cette bière était brassée spécialement pour la cour du tsar de Russie.

Une bien belle étiquette qui donne le ton !

Un couleur noire, comme du pétrole, un mousse attachante et parsemée de tâches brunes, une odeur de griotte, café au nez.

En bouche, c'est du délire, c'est parfait.

C'est épais, visqueux, une amertume avec un retour, qui dure, qui dure ...

Un must !



De Molen Bommen & Granaten

Type :Barleywine

Couleur :Ambrée

Force :Extrême (+ de 12°)

Degrés d'alcool :15°

Brasserie: De Molen

La **Bommen & Granaten** est une bière Barley Wine qui se caractérise par une fermentation haute et un haut degré d'alcool permettant une longue conservation.

Servie dans une robe ambrée sous une tête de mousse peu expressive, et livre au nez des touches fruitées de raisin.

Lors de sa dégustation, vous retrouvez des notes fruitées d'orange, de mandarine, de pomme mais aussi de cerise, le tout dans un ensemble assez doux et peu amer, et à la texture crémeuse.

Une bien belle couleur.

Au nez, pas de doute, ça sent fort, le vin fermenté.

En bouche, pas de doute. c'est une barley wine. C'est caractéristique, avec une amertume très prononcée, des fruits secs, un peu sirupeux.

A ne pas mettre entre toute les mains !



Bonne soirée !