

# Blanche de Bruxelles

<b>Catégorie de produit</b>	Bières
<b>Producteur</b>	Brasserie Lefebvre
<b>Pays</b>	Belgique
<b>Format</b>	330 ml
<b>Degré d'alcool</b>	4,5 %
<b>Température de service</b>	4 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité approvisionnement continu

## Vinification et vieillissement

La Blanche est un type de bière datant du XIVe siècle, spécialité des fermes-brasseries d'autrefois. Les artisans brasseurs y employaient le meilleur de leurs cultures. Des aromates sont ajoutés pendant sa fermentation : coriandre et écorces d'oranges amères. La méthode de brassage, par infusion, est très lente. Non filtrée, elle fermente de nouveau dans sa bouteille avec la levure et le sucre.

## Caractéristiques

Brassée avec 40 % de blé tendre (froment), la Blanche de Bruxelles présente une robe naturellement opalescente, surmontée d'une mousse très blanche et dense. La coriandre et les écorces d'orange amère ajoutées lors de l'ébullition du moût lui confèrent un nez légèrement épicé mais sans ostentation. Malgré une bouche moelleuse et onctueuse typiquement caractérisée par la mise en œuvre de blé tendre, cette blanche légère et équilibrée présente beaucoup de fraîcheur. Sa complexité aromatique et son taux d'alcool modéré font de la Blanche de Bruxelles une bière vraiment unique.

## Accords mets et vins

Mijoté de porc, poissons blancs et volaille ; fromage à pâte fleurie ; crème de bière.

## Code produit

Québec : 14202551

