

HOPUS

Vinification et vieillissement

Le mot Hopus marie le houblon (anglais: hop) et l'oeuvre (latin: opus). Oublions le fruité, le sucré, les aromates. Nous sommes dans les houblons rares, les forts, les vrais: pas moins de cinq variétés, judicieusement dosées.

Caractéristiques

Blonde aux reflets cuivrés surmontée d'une mousse généreuse, la Hopus puise ses origines dans une cuvée secrète brassée à l'occasion du mariage de Paul Lefebvre. Elle présente un nez unique et original, mélange de notes végétales, agrumes et fruitées. L'attaque est franche, avec une sensation intense d'amertume accompagnée d'un festival de notes houblonnées. En bouche, le côté fruité des arômes de fermentation haute et les saveurs de malt rééquilibrent parfaitement l'attaque sans la masquer. La post-amertume est tenace sans être dérangeante, puissante sans être écœurante, élégante sans être opulente... Bref, une parfaite préparation à la gorgée suivante. A déguster bien fraîche à l'apéritif, avec des chips au pickel, en accompagnement d'un plat épicé ou encore en digestif.

Accords mets et vins

Accompagne très bien le canard sauvage, les préparations au saumon, des moules au curry, un poisson blanc préparé avec du fenouil, des asperges à la flamande, un waterzooi de poisson, ou encore un fromage d'Hopus, les fromages forts à pâte dure (style Comté) et les fromages bleus.

Autres informations

Couleur : blonde
Type : ale - fermentée haute
Verre : HOPUS 330 ml L05



Producteur

Brasserie Lefebvre

Catégorie

Bières

Pays / région

Belgique

Format

330 ml

Degré d'alcool

8,3 %

Température de service

5°C

Disponible dans ces provinces

- Québec