

Dégustation Vins – LES BIERES

(Achat chez « A la bière comme à la bière »)

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS – MAI 2015

DECK ET DONOHUE TROUBLE # 6 (MONTREUIL) 4,8°

Vue : Jaune pale, blonde, trouble, mousse bien présente

Nez : orange, agrume, pain, levure

Bouche : Attaque assez ronde, note de pain, d'agrumes et d'amande amère. Bière fine et rafraichissante. Légère et délicate.

GALAXIE CHARDONNAY BARREL (ITALIE) 7,6 ° VIEILLIE EN FUTS DE CHARDONNAY

Vue : Jaune doré mousse présente et persistante

Nez : fruits secs, abricot secs, raisins, secs, poire, pêche, litchi

Bouche : Attaque ample et épicée, note de litchi, de fruit de la passion, de pêche puis de l'amertume et du noyau. Finale sur le litchi. Bière ample et corsée.

DECK ET DONOHUE MONCK (MONTREUIL) BROWN ALE MALTE 5,3°

Vue : brune, mousse épaisse de couleur claire, dense et laiteuse

Nez : Fleurs et caramel

Bouche : Attaque ronde et longue. Bien présente en bouche. Mousse onctueuse et crémeuse. Note de caramel, fumée et épicée puis chocolat et cacao. Très ronde et très présente en bouche

VIEILLE BRUNE 2014 (FLANDRES) 5,8 ° BROWN ALE VIEILLIE

Vue : Brune très soutenue, mousse marron caramel

Nez : fruits rouges, cassis, fumée, pain d'épices, réglisse, gingembre

Bouche : Attaque très grasse, très ample. Note d'orange, de clou de girofle, de réglisse et de gingembre. Finale sur de la pomme un peu blette et de la fumée. Pas mal d'amertume en finale et des notes de pain grillé.

EXTRAOMNES QUADRUPEL (ITALIE) 9,3° QUADRUPLE STYLE BELGE

Vue : Brune avec des reflets roux mousse assez fine

Nez : fumée, brulé, orange et caramel

Bouche : Attaque charnue, ronde et souple. Note caramélisée, brulée et de fruits secs puis note de miel. Bouche généreuse et longue. Finale caramélisée.

RIO RESERVA (BELGIQUE) 10,5° QUADRUPLE VIEILLIE 1 AN EN FUT DE SAINT EMILION PUIS EN FUTS DE BOUBON DU KENTUCKY

Vue : Rousse soutenue très ambrée mousse bien présente

Nez : Miel, épices, orange, abricot, pain grillé

Bouche : Attaque ronde et souple. Note sucrée, note de miel avec des épices, très caramélisée. Note florale et fleurie en finale. Belle longueur en bouche.

FREUNDIAN SLIP (DANEMARK/USA) 10,3°

Vue : Ambrée, rousse, tuilée mousse légère

Nez : gingembre, pain d'épice au gingembre, miel

Bouche : Attaque ample. Note de miel, de caramel et de gingembre puis grande note d'amertume, zeste d'orange, orange amère. Très présente en finale.

AVANT-GARDE (ESPAGNE) 12° VIEILLIE 15 MOIS EN FUTS DE VIN

Vue : Brune, trouble peu de mousse

Nez : caramel, panettone, crème, baillays, café

Bouche : Attaque grasse et bulles très fines. Crémée en bouche. Note de café, de crème, de caramel, d'irish coffee, raisins au rhum. Note d'amertume en finale. Finale assez fine.