



Mondeville Oenologie
16 Rue JP Fierdehaiche
14120 MONDEVILLE

Mail : mondeville-oenologie@club-internet.fr



Les Bières : Les couleurs

Soirée du 3 avril 2009



52 route de Paris 14120 Mondeville

Steendonk

Brabants Witbier

Bière blanche du Brabants Flamand (Belgique)

La Steendonk résulte d'un travail entre la brasserie Palm à Steenhuffel et la brasserie Moortgat (Duvel) à Breendonk.

<http://www.palm.be> & <http://www.duvel.be>

type : Blanche

fermentation : haute

degré d'alcool : 4,8°

Appréciations :

Bière blanche de couleur jaune très pâle, limpide (sur levure), finement saturée, mousse blanche serrée et stable. Odeur douce et fromentacée, nez frais légèrement fruité et acide. Saveur équilibrée et sèche de céréales, pointe acide puis légèrement amère, bon corps, bouche agréable et fine. produit à Steenhuffel (Belgique) par Palm

Observations :

Bière blanche d'orge, de froment, d'avoine et d'épices. Double fermentation



Cuvée des TROLLS

produit à Pipaix en Wallonie (Belgique)
par les Brasseries Dubuisson Frères.

www.cuveedestrolls.com

type : Blonde
fermentation : Haute - filtrée ou non filtrée
degré d'alcool : 7°
Pression

Appréciations :

Elle est brassée à partir de moût auquel on rajoute du houblon et des écorces d'orange séchées. Il s'agit d'une fermentation haute (température de fermentation 23°C pendant une semaine). La bière brassée par les Brasse-Temps n'est pas filtrée et juste décantée: il reste donc un peu de levure qui est servie au consommateur. il est conseillé de la servir à 3°C.

Observations :

La cuvée des Trolls est fraîche et parfumée, particulièrement ronde et bien équilibrée.



Cerveoise Northmaen

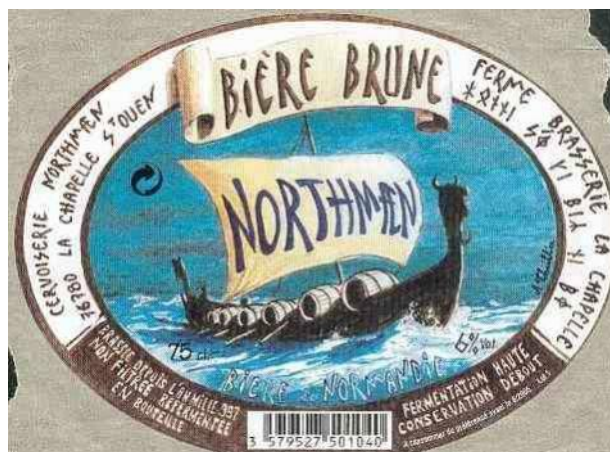
produit à 76780 La Chapelle St Ouen (France)
par Ferme Brasserie La chapelle

www.northmaen.com

type : Brune – Non filtrée
fermentation : haute – refermentation en bouteille
degré d'alcool : 6°

Observations :

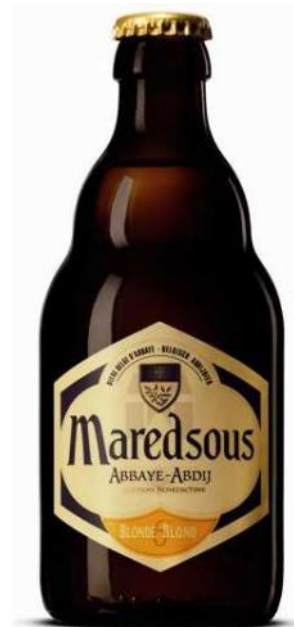
Malt, et orge de Normandie infusée au houblon



Maredsous

produit à Breendonk (Belgique) par Moortgat
www.duvel.be

type : Abbaye
fermentation : haute
degré d'alcool : 6°
bouteille : 33 cl



Appréciations :

Couleur jaune antique, à peine troublée, cette bière a une mousse blanche abondante, serrée et stable. Forte saturation en grosses bulles. Nez malté élégamment houblonné et profond. Saveur fruitée et légèrement acre, assez peu amère, mi-douce, aromatique, au corps bien formé et équilibré.

Observations :

Bière de l'abbaye de Maredsous , assez légère et fruitée, sur levure .