

# FICHE PRODUIT

# LA CHARDON ROUGE



**Bière Blonde de Lorraine**



## Particularités de la bière "La Chardon Rouge"

Les Brasseurs de Lorraine et l'Association Sportive Nancy Lorraine ont un but en commun : porter haut et fort les couleurs de notre région que ce soit en Lorraine et au delà. Ces deux "équipes" se sont naturellement rapprochées afin d'imaginer une bière brassée dans la plus pure tradition des bières de Lorraine. La Chardon Rouge est une bière blonde, légère, très désaltérante qui devrait ravir tous les supporters de l'ASNL ainsi que tous les amoureux du ballon rond.

## Fabrication de la bière de "La Chardon Rouge"

Bière pure malt par excellence, ne subissant ni stérilisation, ni pasteurisation, la Chardon rouge est brassée par la méthode traditionnelle d'infusion. La fermentation est menée à une température de 20°C ce qui lui confère un bouquet subtil associé à une délicate onctuosité. Une longue période de garde permet une stabilisation de cette bière. Ni pasteurisée, ni stérilisée, 100% naturelle et titrant 5% alc., la Chardon Rouge se consomme idéalement à 4°C dans le verre spécial du supporter en forme de ballon.

## Description

Bière Blonde Lorraine  
Blonde Artisanale spéciale pur malt  
Fermentation haute

## Malt

Pur malt blond

## Houblon

Houblon aromatique et houblon amérisant

## Levure

Saccharomyces cerevisiae, fermentation haute sélectionnée, cultivée et secrètement conservée par nos maîtres brasseurs pour ses qualités.

## Conservation

Entre 13°C et 15°C à l'abri de la lumière et de l'humidité

## Descriptif sensoriel

**Couleur :** blonde brillante  
**Arôme :** légèrement houblonné et malté  
**Goût :** léger fruité et légèrement amer  
**Mousse :** blanche, fine et dense  
**Alcool :** 5,0%



LES BRASSEURS DE LORRAINE  
3, rue du Bois le Pretre  
F-54700 PONT A MOUSSON  
Tel +33 (0)3.83.80.02.64  
Fax +33 (0)3.83.80.02.65  
www.brassers-lorraine.com

