



grisette **BIO**



Gluten
Free



GRISSETTE BLONDE / BLOND

SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

NOTES DE DÉGUSTATION

La **Grisette Blonde** est une bière pâle, légère et très rafraîchissante. Refermentée en bouteille, elle libère des parfums d'une richesse incomparable à ceux rencontrés à cette densité. La mousse est fine et blanche, et sa robe jaune-paille. L'amertume est agréablement perceptible. Fabriquée dans le respect de la tradition, la **Grisette Blonde** ne subit aucun traitement bio-chimique et est aujourd'hui certifiée naturellement sans gluten et biologique.

SMAAKNOTITIES

Grisette Blonde is licht van kleur en textuur en bijzonder verfrissend. Dankzij de nagisting op fles komt bij dit bier een geurpalet vrij dat uitzonderlijk rijk is voor dit type. Het schuim is fijn en wit, het bier zelf is strogeel. De smaak wordt gekenmerkt door een intense bitterheid. **Grisette Blonde** wordt op traditionele wijze gebrouwen zonder enige biochemische bewerking, en is nu gecertificeerd als van nature glutenvrij en biologisch.

SAMPLING TIPS

Grisette Blonde is a light, very refreshing pale ale. With a secondary fermentation in the bottle, it releases aromas of a richness that it is seldom found in other beers of this density. The head is smooth and white, and the body has a straw yellow color. It has an intense yet distinctive bitterness. Respecting traditional methods, **Grisette Blonde** does not undergo any biochemical treatment and is certified gluten-free and organic.

Top fermented blond beer
Secondary fermentation
in the bottle

ABV : 5,5 %
Original gravity : 12°
Content : 25 cl bottle

Available in 25 cl bottle
and 20l keg



BE-BIO-01
EU Agriculture

GRISSETTE BLONDE / GLUTENFREI / SENZA GLUTINE / SIN GLUTEN / SEM GLÚTEN

VERKOSTUNGSHINWEISE

Grisette Blonde ist ein blasses, leichtes und sehr erfrischendes Bier. Es gärt in der Flasche nach und entfaltet viel intensivere Aromen, als dies bei anderen Bieren dieses schwachen Alkoholgehalts der Fall ist. Ein feiner weißer Schaum krönt dieses strohgelbe Bier mit der angenehmen Bittere. *Grisette Blonde* wird nach alter Brautradition und ohne jegliche biochemische Behandlung hergestellt und ist heute als von Natur aus glutenfrei zertifiziert und biologisch.

Obergäriges blondes Bier Flaschennachgärung	VOL.: 5,5%
Stammwürze: 12° Inhalt: 0,25-l-Flasche	Erhältlich in der 0,25-cl-Flasche und im 20-l-Fass

SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE

Grisette Blonde è una birra leggera e molto rinfrescante. Rifermentata in bottiglia da degli aromi di una ricchezza difficilmente riscontrabile in altre birre di questa densità. La schiuma è bianca e omogenea con un colore giallo paglierino. Il gusto è amaro, intenso ma caratteristico. Nel rispetto dei metodi tradizionali, la *Grisette Blonde* non viene sottoposta ad alcun trattamento biochimico ed è certificata senza glutine e biologica.

Birra bionda di alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia	Gradazione alcolica: 5,5 %
Grado plato: 12° Contenuto: bottiglia da 25 cl	Disponibile in bottiglie da 25 cl e fusti da 20 l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Grisette Blonde es una cerveza pale ale ligera y muy refrescante. Con una segunda fermentación en botella, libera aromas de una riqueza que rara vez encontramos en otras cervezas de la misma densidad. La corona es fina y blanca y el cuerpo tiene un color pajizo. Su intenso sabor amargo le aporta un toque característico. *Grisette Blonde* respeta los métodos tradicionales, por lo que no pasa por ningún tratamiento bioquímico. Está certificada como bebida sin gluten y biológica.

Cerveza <i>blonde</i> de fermentación alta Segunda fermentación en botella	Graduación: 5,5 %
Densidad inicial: 12° Contenido: botella de 25 cl	Disponible en botellas de 25 cl y en barriles de 20 l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

A *Grisette Blonde* é uma cerveja pálida, leve e muito refrescante. Refermentada na garrafa, liberta perfumes de uma riqueza incomparável face a outras cervejas com a mesma densidade. A espuma é fina e branca, e a sua cor amarela-pálida. O sabor amargo é agradavelmente perceptível. Fabricada respeitando a tradição, a *Grisette Blonde* não passa por nenhum tratamento bioquímico e é, hoje em dia, certificada como naturalmente sem glúten e biológico.

Cerveja branca de fermentação alta Fermentação secundária na garrafa	Grau alcoólico volumétrico: 5,5 %
Gravidade original: 12° Conteúdo: garrafa de 25 cl	Disponível em garrafa de 25 cl e barril de 20 l

FOR MORE INFORMATION, PLEASE CONTACT:

BRASSERIE ST-FEULLIEN S.A.
RUE D'HOUDENG 20 / 7070 LE RŒULX / BELGIUM
TEL. +32 (0)64 31 18 18 / FAX : +32 (0)64 31 18 19
INFO@ST-FEULLIEN.COM / WWW.ST-FEULLIEN.COM