



Bière Effet Papillon Pale Ale Française



Appellation & Région viticole

Bière artisanale



Producteur

Brasserie Effet Papillon à Mérignac (33700)



Commentaire

La Brasserie Effet Papillon a vu le jour en juillet 2017 à Bordeaux-Mérignac, née de la passion de Jocelyn et Mathilde pour la bière craft. Leur leitmotiv est de proposer des bières originales et équilibrées. Depuis mai 2022, les bières des gammes permanentes et éphémères sont certifiées biologiques. Toutes les matières premières utilisées sont issues de l'agriculture biologique. Les malts proviennent de La Malterie de l'Ouest (Charente-Maritime) et les houblons de Hopen – Terre de Houblon (Lot-Et-Garonne). Les cartons sont fabriqués en Gironde, les étiquettes en Dordogne et les bouteilles dans l'Aisne.



Dégustation

Bière blonde houblonnée. Nez marqué par les houblons, qui apportent des notes florales et d'agrumes. En bouche, ces notes se confirment et sont accompagnées d'une amertume modérée qui confère à cette recette un beau relief.



Formats et conditionnements

Bouteille (33cl) - Carton de 12