



## BIÈRE BLANCHE, LA SALAMANDRE, BFM (33 CL) –



### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Brassée avec des malts de blé et d'orge, la salamandre est une bière au bouquet floral et épicé avec une note de levure légère, en bouche, elle est crémeuse avec une petite pointe d'acidité caractéristique des bières blanches. En finale, elle est peu amère, mais racée, on sent alors l'écorce d'oranges amères et un houblonnage discret.

### PROVENANCE

JURA (SUISSE)

### APPELLATION

BIÈRE

### DOMAINE

BFM

### ENCÉPAGEMENT

### LONGÉVITÉ

### METS - VINS

C'EST LA BIÈRE DE  
L'APÉRITIF, MAIS  
LES ACCORDS AVEC DES  
POISSONS DU LAC OU  
DES ENTRÉES FRAÎCHES  
À BASE DE LÉGUMES  
DE SAISON EST AUSSI  
ÉTONNANTE !



### OENOLOGIE

Toutes les bières des Franches Montagnes ne sont ni filtrées ni pasteurisées. De plus, elles sont issues de fermentation haute (entre 15 et 20 degrés Celsius avec des levures qui remontent à la surface).



### VITICULTURE

Il s'agit d'une bière blanche : 5.5 % alcool.