

interwd.be



DÉGUSTATION

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016

Prof. Fabrizio Bucella
INTER WINE & DINE



interwd.be

DÉGUSTATION

Blanche de Namur
Chouffe
Brugse Zot
Saint Feuillen Grand Cru
Westmalle Triple
Kriek Lindemans



BLANCHE DE NAMUR

interwd.be

Brasserie du Bocq à Purnode
4,5 %
création 1990

Trouble, douce et moelleuse, la Blanche de Namur est une bière de froment de très haute qualité. Dès sa première gorgée, vous ressentirez toute sa rondeur et sa délicatesse qui en font une bière exceptionnelle.



3



BRUGSE ZOT

interwd.be

De Halve Maan, BFB
Brugge
6 %
2005

Aujourd'hui la Brugse Zot, ensemble avec la Straffe Hendrik, est la seule bière encore brassée dans la centre-ville de Bruges. La Brugse Zot est une bière naturelle dont la composition s'appuie sur une sélection des meilleurs ingrédients.



4



interwd.be

CHOUFFE

Brasserie d'Achouffe
Duvel-Moortgat, BFB
8 %
création 1982

La Chouffe est une Bière blonde non filtrée, refermentée aussi bien en bouteille qu'en fût. Elle est agréablement fruitée, épicée à la coriandre et légèrement houblonnée.



5



interwd.be

SAINT-FEUILLEN GRAND CRU

Saint-Feuillen, BFB
Le Roeux
2011
9,5 %

Le nez est une cascade d'arômes de houblons parsemée de notes fruitées, alliant tout à la fois subtilité et richesse.

Au goût, la première gorgée est d'abord légère et contrastée, puis se découvre une amertume longue, pleine de nuances et flatteuse. Le caractère houblonné (majoritairement type Styrian Golding) domine l'arrière-bouche, prolongé par une post-amertume d'une belle intensité.



6



WESTMALLE TRAPPIST TRIPLE

interwd.be

Abbaye trappiste de
Westmalle
1950
9,5 %

La Tripel de Westmalle est également appelée la « mère de toutes les triples ». Ce type de bière a été brassé pour la première fois à l'abbaye de Westmalle en 1934, à l'occasion de la mise en service de la nouvelle salle de brassage. La formule actuelle n'a jamais subi aucune modification depuis 1956, soit depuis plus de 50 ans.



7



LINDEMANS KRIEK

interwd.be

Lindemans, BFB
Vlezenbeek
1930

Nous utilisons un filtrat de cerises fraîches, non concentré et non-sucré. Nous mélangeons celui-ci à du lambic d'au moins un an, laissons fermenter à nouveau et macérer pendant 3 jours maximum avant de pasteuriser le tout. Ainsi, pas de bouchons qui sautent.



8





interwd.be

THE END

9

fabrizio.bucella@interwd.be



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

10



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

11



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

12



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

13



Nom

Prénom

Téléphone

Adresse

Cycles de cours

interwd.be

14

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine
iwd@interwd.be ou +32(0)477 06 25 81

