



# Présentation de nos CULMINANTES :



Toutes nos bières sont naturelles, sans aucun additif.

Des malts, des houblons, des épices et du jus (pour la Barbière) et... C'est tout !

Brassées en petites quantités, nos bières sont fermentées une première fois en cuves puis une seconde fois en bouteilles (haute fermentation). Un léger dépôt dans la bouteille témoigne de ce procédé spécifique.

• **694** •

Bière **ambrée** aux arômes de caramel au nez, la « **694** » présente une longueur en bouche teintée d'une légère amertume et d'un goût houblonné.

• **31** •

Bière **brune** peu sucrée, elle révèle des arômes de chocolat noir, café et caramel au nez. En bouche, ce « scotch à l'ancienne » est liquoreux et digeste.

• **Dorée** •

Bière **blonde** de dégustation longue en bouche. Elle présente un caractère malté et un goût de céréales persistant.

• **Blanche** •

Cette version trouble de la Culminante présente des parfums d'agrumes et d'épices. Moyenne en bouche, elle se révèle étonnamment consistante au fil de la dégustation.

• **Barbière** •

Bière **blanche légère** subtilement aromatisée à la rhubarbe. Pas de sucre ou d'arôme écrasant mais juste l'acidité de la rhubarbe qui accentue la fraîcheur de cette gouleyante.

Alcool : 7,5 %

EBC (couleur) : 17,5

IBU (amertume) : 30

Nos conseils :

A l'apéro, vous apprécierez la « **694** » accompagnée d'un fromage à pâte dur au goût franc comme le « Valèt » de Waimes. Agréable aussi à table, cette ambrée accompagnera avantageusement vos plats mijotés.

Alcool : 8 %

EBC (couleur) : 69

IBU (amertume) : 35

Nos conseils :

Essayez la « **31** » au dessert, ses arômes de chocolat noir et de café se marieront à merveille avec un moelleux au chocolat par exemple.

Alcool : 7 %

EBC (couleur) : 8

IBU (amertume) : 28

Nos conseils :

Pour bien apprécier la « **Dorée** », servez-la fraîche puis laissez-lui quelques instants pour développer ses arômes avant la dégustation.

**Médaille d'or dans la catégorie « bières doubles » au concours de la Province de Liège en 2020.**



Alcool : 6,5 %

EBC (couleur) : 6,5

IBU (amertume) : 18

Nos conseils :

Plutôt que d'être bue à la bouteille, notre « **Blanche** » mérite son verre pour révéler tous ses arômes !

**Médaille d'or dans la catégorie « bières blanches » au concours de la Province de Liège en 2020.**



Alcool : 4,8 %

EBC (couleur) : 6

IBU (amertume) : 15

Nos conseils :

Servez la « **Barbière** » dans un verre glacé pour pleinement profiter de sa fraîcheur déshaltérante ! Vous apprécierez d'autant mieux ses saveurs en versant le dépôt dans votre verre.



Brasserie artisanale « Les Mûriers » – WAIMES

0496/93.79.12.

[www.laculminante.be](http://www.laculminante.be)

