



« Eric Sgarroni »
Analyse organoleptique
Bière "Osez, c'est Nice !"

Virginie Di Grégorio Lanvin
Experte Bière
03/2019



« Bière 1 GOLDEN ALE » 1/2

Analyse organoleptique 22 mars 2019 verre INAO échantillon bouteille capsule non étiqueté.
Style annoncé : Golden Ale



VUE

Couleur sur échelle de Lovibond 13/70 roussâtre, or.
Mousse blanche et persistante, colle en dentelle aux parois du verre.
Luminosité trouble.
Effervescence moyenne et bulles fines
Dépôt absent.

NEZ

Olfaction levuré
Rétro olfaction levuré épicé poivre

BOUCHE

Corps moyen
Sécheresse douce
Alcool moyen
Acreté 3/5 piquant
Apreté 2/5
Température Froid
Carbonatation Pétillante

GOUT

Sucré 3/5
Salé 0/5
Acide 1/5 un très léger lactique
Amer 2/5
Umami non ressenti
Goût épicé poivré florale sureau et léger fruit du verger : poire.
Arrière goût pin résineux
Longueur Moyenne

FAUX GOUTS

RAS



« Bière 1 GOLDEN ALE » 2/2

**Analyse organoleptique 22 mars 2019 verre INAO échantillon bouteille capsule non étiqueté.
Style annoncé : Golden Ale**

CE QUE VEUT LE STYLE GOLDEN ALE

Une couleur qui varie de l'or (15 EBC) à l'or-ambrée (25 EBC). Une ale de force modérée qui présente une subtile complexité, un goût légèrement sucré, floral et à base de plantes avec une finale sèche.

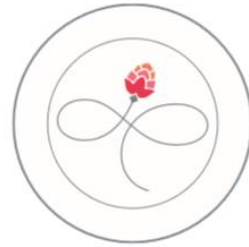
CE QU'ON PEUT EN DIRE :

Une bière consensuelle, facile à boire, désaltérante. Les saveurs épicées ressenties au nez sont rassurantes et donnent envie de passer un bon moment de dégustation. La première gorgée est soyeuse, agréable. La douceur, sucrosité de cette Golden Ale s'équilibre ensuite pour laisser une finale florale et sèche.



Ce document est confidentiel.

Merci de ne pas diffuser son contenu sans un accord.



*Virginie
Di Gregorio Lanvin*

06 12 16 55 26
contact@bieresetparoles.com

- Créatrice de cohésion d'équipes.
- Agitatrice des leviers de performance.
- Animatrice de vos dégustations de bières.