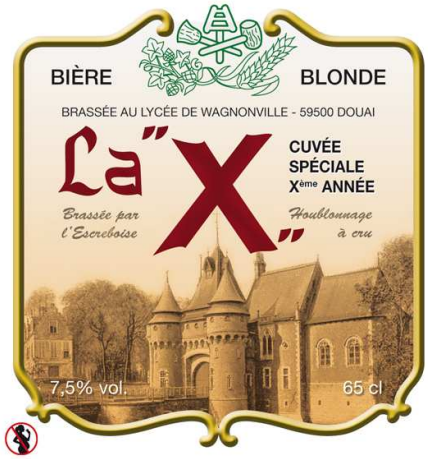

« La X »

Après les bières classiques, aromatisées, les triples, la bière de Noël, la bière de Printemps, la Brasserie L'Escreboise lance « **La X** » pour les 10 années d'activité brassicole.

« **La X** » est une bière blonde houblonnée à cru. Le houblon, dont l'emploi est obligatoire dans la bière, présente 2 aspects : l'amérisant qui donne l'amertume de la bière (sensation restant dans le fond de la gorge et sur la langue) et l'aromatique, nous parlerons de flaveur (goût et odeur).

L'houblonnage à cru consiste à faire ressortir l'aromate du houblon sans redonner d'amertume. Pour ce faire, nous enfermons du houblon dans un grand sac de toile durant la garde à froid. Les huiles essentielles contenues dans le houblon vont lentement diffuser pour donner cette flaveur houblonnée.
Cette méthode apporte des parfums d'houblon fraichement cueilli et une note rafraichissante. Pour ressortir cette fraîcheur, « **la X** » est à déguster vers les 8°C. Mais attention, elle peut également chauffer car elle titre à 7.5%Vol (à consommer avec modération)

Comme toutes ses consœurs, « **La X** » n'est ni filtrée ni pasteurisée.
« **La X** » est idéale à l'apéritif mais peut être servie avec des salades et crudités ou des planches à bases de charcuterie.
Elle accompagne également les travers de porc au miel grillés, une soupe d'endives, des endives aux escargots, des viandes blanches et les fromages à pâte blanche.

Brasserie L'Escreboise – Ferme de Wagnonville
458 Rue de la Motte Julien - 59 500 Douai
Tél : 03 27 99 75 55 - Fax : 03 27 99 75 69 - www.epl-nord.educagri.fr