



La première bière créée par la brasserie, elle en a fait sa réputation et demeure la principale production.

BLONDE D'ESQUELBECQ 6.5 % alc

Cette bière blonde est un subtil équilibre, entre la puissance des arômes de houblon, les parfums fruités de la levure et la rondeur apportée par le malt d'orge.

Une bière de caractère, typée, à l'amertume franche et agréable, qui reste modérément alcoolisée dans sa catégorie. Désaltérante, rafraîchissante, elle étonnera par sa fine amertume.

Se boit à l'apéritif, accompagnée de poisson fumé, ou de fromages. Accompagne parfaitement les poissons, et tous les légumes présentant une légère amertume : oseille, endive, poireaux ...



Bière blonde de fermentation haute, 6.5 % alc vol
Non filtrée, non pasteurisée, refermentée en bouteilles
Disponibles en 75 cl et 33 cl.
Conservation : bouteille verticale, à l'abri de la lumière et de la chaleur
Dégustation : entre 6 et 10 ° C

« Sa robe orange doré est étincelante, sa mousse blanche abondante. Le nez levuré un peu piquant, peut surprendre. En bouche, le pétilllement est fin, on retrouve les notes fermentaires du nez qui accompagne les malts, l'amertume est sur le fruité, bien présente, avec une pointe d'acidité. » Le guide Hachette des bières, 2014