



SOIRÉE DEGUSTATION DU 4 septembre 2008

LES 150 ANS DE LA BRASSERIE DU BOCQ

HISTORIQUE

La Brasserie du Bocq fondée en 1858 par Martin BELOT, est à l'heure actuelle une des rares brasseries belges encore 100% familiale.

Située au cœur de la merveilleuse région touristique qu'est le Condroz, cette entreprise utilise des procédés traditionnels de fabrication des bières de haute fermentation avec refermentation en bouteille.

Aujourd'hui, la sixième génération préside aux destinées de la Brasserie du Bocq qui envisage l'avenir avec confiance.




Quelques chiffres qui permettent de mieux cerner l'entreprise :

Chiffre d'affaires : 6.250.000 €

Production annuelle : 60.000 hectolitres

Personnel employé : 45 personnes

LES BIÈRES DE LA SOIRÉE

	<p>Blanche de Namur Aspect : Blonde trouble laiteuse (colloïdal au froid), le trouble est créé au froid mais peut disparaître lorsque la bière se réchauffe ou est conservée trop longtemps au froid. Nez : Fruité fin, on retrouve les aromates utilisés, coriandre et orange amère. Goût : Bière moelleuse, désaltérante mais douce, légèrement acidulée, consistance poudreuse sur la langue, pas amère. Remarque : Dégustation entre 2° et 4°C. Degré d'alcool : 4,5 % vol. Amertume : 12 EBU Couleur : 5 EBC</p>
	<p>Saison Régale Aspect : Rousse, brillante, mousse fine et dense. Nez : Complexe, base houblonnée avec pointe fruitée. Goût : Amertume bien marquée, désaltérante et légère. Remarque : Dégustation entre 5° et 12°C. Appréciée pour sa légèreté et son caractère rafraîchissant. Degré d'alcool : 5,5 % vol. Amertume : 30 EBU Couleur : 30 EBC</p>
	<p>Saint Benoît Blonde Aspect : Belle couleur jaune paille, mousse blanche fine. Nez : Arôme fruité, légèrement houblonné. Goût : Bière moelleuse, légère amertume, agréablement doux. Remarque : Dégustation entre 5° et 12°C Degré d'alcool : 6,3 % vol. Amertume : 22 EBU Couleur : 10,5 EBC</p>

	<p>Saint Benoît Brune Aspect : Brune foncée avec une belle mousse fine et stable pétillant fin. Nez : Arôme agréable de malt foncé. Goût : Légèrement fruité. Remarque : Dégustation entre 8° et 12°C Degré d'alcool : 6,5 % vol. Amertume : 28 EBU Couleur : 70 EBC</p>
	<p>Triple Moine Aspect : Blonde, vivante, mousse fine et généreuse. Nez : Mariage du fruité pomme verte avec le houblon fin, équilibré. Goût : Peu amer, moelleux, bière ronde avec du caractère. Remarque : Dégustation entre 5° et 12°C. Degré d'alcool : 7,3 % vol. Amertume : 25 EBU Couleur : 9 EBC</p>
	<p>La Gauloise Blonde Aspect : Blonde, brillante, pétillante, mousse fine et crémeuse. Nez : Délicieusement parfumée grâce à sa touche légère de houblon fin. Goût : Saveur délicate, moelleuse et apéritive. Remarque : Dégustation entre 5° et 12°C. Degré d'alcool : 6,3 % vol. Amertume : 22 EBU Couleur : 10,5 EBC</p>
	<p>La Gauloise Ambrée Aspect : Ambrée, brillante, pétillant fin, mousse fine et dense. Nez : Mélange agréable d'arôme de houblon et d'une légère touche de réglisse. Goût : Bonne amertume bien marquée, moelleuse et désaltérante. Remarque : Dégustation entre 5° et 12°C. Degré d'alcool : 5,5 % vol. Amertume : 30 EBU Couleur : 30 EBC</p>
	<p>La Gauloise Brune Aspect : Brune à la robe rouge rubis foncée, limpide, vivante, mousse fine, généreuse et blanche. Nez : Typique, riche, esters (fermentation), touche de coriandre, équilibré. Goût : Malts spéciaux, rond, équilibré, capiteux, arrière-goût légèrement amer. Remarque : Dégustation entre 8° et 12°C. Degré d'alcool : 8,1 % vol. Amertume : 32 EBU Couleur : 70 EBC</p>

