

GÔDE

MÉTHODE ORIGINALE

« UN SIGNE DE DIEU »

Laisser la magie s'exprimer à travers l'assemblage de deux savoir-faire ancestraux : le brassage et la méthode traditionnelle des vins effervescents.

La recette d'une bière pure et brut dont la robe à l'or clair aux arômes de fleurs se prépare à celle d'un breuvage aux bulles fines d'une clarté étonnante couronnée de sa mousse aérée. Les secrets du brassage, des essences aux substances, suivi d'une maturation sur lies en bouteille durant de long mois, donnent naissance à une effervescence digne des plus grands vins effervescents. Un remuage délicat et régulier sur pupitres offre à la bière sa clarté absolue, prête prendre vie à l'issue d'un ultime passage, le dégorgement ancestral.

Parée de son bouchon de liège, coiffée de sa fleur de lys houblonnée, la « GÔDE » repose dans son flacon d'Arbane. Son habillage pur et élégant marie craie de champagne, rouge brique de Flandres en touches libérées, le tout élevé d'un chapeau d'or.

La « GÔDE » est prête à rayonner sans frontières, à travers sens et inspirations !



VISUEL

La « GÔDE » présente dans le verre une robe blanche dorée surprenante, traversée par une effervescence très soutenue de bulles fines et sa couleur varie du blond clair à l'or clair. Elle s'apparente à celle du Roi des Vins effervescents. Elle se pare d'une mousse très aérée et peu persistante.

NEZ

La « GÔDE » procure des arômes floraux et épicés avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche type pêche et/ou ananas. Une pointe caramélisée rappelle la présence des malts d'orge.

BOUCHE

La « GÔDE » est soyeuse en bouche. Sur le palais, les bulles fines éclatent et libèrent des saveurs épicées de levures accompagnées d'accent fruités et de touches maltées. L'absence de sucres résiduels rend cette bière particulièrement sèche en bouche. Le final rappelle celle d'un grand vin effervescent, que je ne peux nommer...