

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : stout pruneaux

Echantillon n° : 45

Note Totale 12/20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

↳ Pâte gush en bouteille

• Très pétillante, couche de mousse fine qui disparaît rapidement. Bien noire.

#### Nez

3/5

Chocolat, sauce soja, fruits secs,

#### Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Cacao amère en bouche, pas mal d'acidité, puis un peu sur les fruits. Très torréfiée.

Le corps est bien équilibré et pétillance ok.

Pas bcp de pruneaux.

#### Impression générale

3/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Intéressante, mais je pense que la dose de malts torréfiés cache les fruits. Peut-être à voir mieux l'équilibre entre les deux.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : stout

Echantillon n° : 45  
Note Totale 12/20

### Œil/Apparence

2/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

noire.

gush à l'ouverture (atténation au fermage avec une DF à 120 et un ajout de fruits)

mousse brune relativement persistante (lié au gush)

bulles relativement fines mais pétillances marquées

### Nez

3/5

chocolat

petite acidité

on peut noter l'alcool (légèrement)

### Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

très chocolat/cacao brûlé

fin fruitée (fruits mûrs) mais le malt grillé est peut-être trop présent  
chaleureux mais pas alcoolisé

### Impression générale

3/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

- mettez le gush de côté

le malt grillé est omniprésent et laisse peu de place aux pruneaux et à l'acidité du stout.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : STOUT

Echantillon n° : 45  
Note Totale 12 / 20

#### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

NOIRE, BEAUCOUP DE MOUSSE MARRON ~~POUR~~  
QUI PERSISTE.

ÇA GUSH! POTÈRE 3.5-4g/L



#### Nez

3 / 5

CHOCOLAT, MALTS TORRIFIÉS

ALCOOL, CHALEUR

#### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

CHOCOLAT, CAFÉ GRILLÉ

PAS SI ROND ET LIQUEUX QUE J'ATTENDAIS.

JE TROUVE DIFFICILEMENT LES PRUNEAUX, IL FAUT POTÈRE

BOOSTER LA DOSE.

#### Impression générale

3 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

PLUTÔT AGRÉABLE À BOIRE MAIS IL FAUT POTÈRE  
TRAVAILLER L'ÉQUILIBRE, PLUS DE CORPS, PLUS DE  
PRUNEAUX, MOINS DE SUCRE À L'EMBOUTELLAGE

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Stout

Echantillon n° : 45

Note Totale 12/20

### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

- Robe bien noire / pétrole.
- Masse compacte avec certaine persistance.  
brune

### Nez

3/5

- Chocolat
- Sauce soja
- On sent un peu l'alcool.

### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Gros chocolat noir dès le début de bouche avec le côté empyreumatique bien présent en longueur.
- Belle texture en bouche.
- On retrouve un peu de fruits cuits en toute fin de bouche.

### Impression générale

3/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Apparence et nez plutôt agréables. En bouche, malgré une texture honnête, on a une grosse prédominance du chocolat noir grillé qu'on attend pas spécialement sur ce stout. Légère manque d'équilibre général.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière Stout

Echantillon n° 45  
Note Totale 13 / 20

### Œil/Apparence

2 / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Noir, opaque.  
Bulle moyen. Belle hauteur.  
Mousse un peu trop de l'ouverture.

### Nez

3 / 5

Nb2 chocolat puissant  
+ fruits mûrs

### Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Robe aigre, givrée. Mergo acide de  
cette bouche et robe plus fraîche du premier  
Ronde. On sent l'alcool. Givrée  
Le premier est distinct.  
Un peu de sucre.

### Impression générale

4 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Peut-être un peu trop sur l'acide et le sucre?  
Bien ronde comme attendu. Entre le Stout et  
l'Imperial stout?

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Bière acide*

Echantillon n° : *46*

Note Totale *7/20*

#### Œil/Apparence

*3* /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*Rose, clair, transparent, Bulles  
'fine', belle mousse*

#### Nez

*1* /5

*metalique, herbique..*

#### Bouche

*2* /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*pas d'aacidité, plat..  
manque de corps.*

#### Impression générale

*1* /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

*Bière plate. trop peu d'aacidité.*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ambre hibiscus

Echantillon n° : 46  
Note Totale 8 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle robe grenat-rose, plutôt transparente,  
mousse correcte, blanche -

#### Nez

2 / 5

sent d'hibiscus (assez rare), douceur bonbon,  
~~bon~~ fruit rouge, presque bissap.

#### Bouche

1 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Pas de bulles, aqueuse, acidité peu  
prononcée, douceur un peu présente,  
côté fruit acide avec une acidité en fin  
de bouche.

#### Impression générale

2 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Manque d'acidité, style difficile à cerner,  
assez correct mais en bouche pas agréable,  
manque de corps, côté astringent-terreux  
en fin de bouche.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : .....  
Bière ambrée

Echantillon n° : ..... 46  
Note Totale 9 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Jolie couleur entre rose et cuivre.  
Quasi pas de mousse. fine pétillance.

#### Nez

2 / 5

On sent l'hibiscus, et on sent le malt, mais traces de sucres résiduels (voire d'oxydation?) qui rend l'ensemble peu cohérent...

#### Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveur fruits rouges en attaque, et une légère mais étrange acidité qui se dégage en arrière bouche. Manque de pétillance qui accentue l'effet plat. On n'y revient pas...

#### Impression générale

2 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

L'hibiscus est là au nez mais tombe complètement à plat en bouche. Qu'est le côté rafraîchissant d'une bière acide?



## FICHE D'EVALUATION

### Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière AMBIER MIBISCUS

Echantillon n° 46  
Note Totale 9 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Jolie Robe Rose/Rouge. Bulles fines.

#### Nez

2 / 5

Seul Bieu C MIBISCUS. Nez Pur et Sucré.

Fruits Rouges un peu trop mûrs.

Faible Acidité

#### Bouche

2 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Trop faiblement gazeuse. Manque de corps et d'acidité. Acquiesce.

#### Impression générale

2 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

est-ce vraiment une Bière Acide dans sa conception ou le sucre a changé à la dégustation?  
On cherche le côté sec et rafraîchissant d'une Bière Acide. et on ne sent pas vraiment le côté sucré d'une Bière "AMBIER".

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière BIÈRE AMBRÉE

Echantillon n° 46  
Note Totale 10 /20

Œil/Apparence 3 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

JOUE COULEUR ROSE CLAIRÉE, PLUTÔT RAUE QUE AMBRÉE  
TRÈS CLAIRÉ MOUSSE EN PERSISTANTE

Nez 3 /5

FUJICALE (HIBISCUS) SUCRÉE  
PAS TRÈS ACIDE AU NEZ

Bouche 2 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

A LA FOIS RONDE ET LÉGÈREMENT ACIDE MAIS  
UN PEU ÉCARTÉ PAS COMME UNE BIÈRE ACIDE SERRE  
PEU PÉTIANTE

Impression générale 2 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

JE NE SAIS PAS À QUELLE STYLE TU VISAIT BIÈRE AMBRÉE?  
ENCORE UN PEU TROP ROUGE POUR ÊTRE AMBRÉE  
PAS ASSEZ ACIDE POUR UNE BIÈRE ACIDE.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Hibiscus Sour

Echantillon n° : 46  
Note Totale 10/20

#### Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Jolie rose-grenade foncée, mousse blanche  
& compacte

#### Nez

3/5

Agrumes & fleurs, sucre & céréales  
↳ Pas d'acidité au nez

#### Bouche

2/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Fleurs, fruits rouges, une acidité qui  
persiste en longueur, sur une base maltée  
plutôt sucrée. Manque d'équilibre.  
Assez plate.

#### Impression générale

2/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Intéressante comme bière mais pas très  
bien équilibrée, trop de rondeur pour une  
sour, qui devrait être plus sèche & rafraîchissant  
Manque de pétillance.

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 47

Note Totale 13 /20

#### Œil/Apparence

4,5 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Role totalement opaque, jaune orangine

#### Nez

4,5 /5

On peut bien les houblons americains = Extra? Smiles, Amaranth? Le nez est très poivré

#### Bouche

3,5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

La bouche est étonnante, on peut moins les houblons, l'effet est assez décapant. Le final est désagréable, très amer, très amer. Très poivré. Très lourde

#### Impression générale

4,5 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Le nez est excellent. Le fin de bouche est très décapant mais l'ensemble est assez stable même si on en boitait fin de liste

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 47

Note Totale 13,20

## Œil/Apparence

3/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Taux or ne peut plus trouble  
très belle mousse très blanche.

## Nez

3,5/5

Gros nez de houblon, go en devient un peu  
acide. C'est vraiment les houblons américains  
sont  
en puissance.

## Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Fruits tropicaux secs, jolie onctuos qui  
tapisse la bouche. Merveilleux !

Amar améracable en fin de bouche. Domage.

## Impression générale

3/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Trop de houblon, l'équilibre n'est pas là -  
on ne peut pas s'en sortir en mettant juste  
une coupe de houblons américains. Domage  
... ..

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 47  
Note Totale 5 / 20

## Ceil/Apparence

2 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

belle mousse blanche, genere et epaisse  
très trouble foncement

## Nez

5 / 5

odeur très floral et fruité, très juteux

## Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

première impression doul et amere en  
bouche. donne un goût assez acidulé  
un peu spécial

## Impression générale

3 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Sont très bon, bonne en bouche, mais  
laisse un goût pas top en bouche à la fin  
et boire en mangeant.

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 47  
Note Totale 16/20

### Œil/Apparence

3/3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Belle mousse, belle texture -  
couleurs jute d'ananas, trouble  
→ correspond au style

### Nez

5/5

Notes ananas ; peu pamplemousse, agrumes  
écorces de pamplemousse (notes)

### Bouche

4/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

attaque très agrumes, bière "smooth", épaisse.  
fin de bouche très contraignant, impression  
de manger une écorce / zeste de citron -  
fin de bouche pas agréable...

### Impression générale

3 4/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Bière un peu trop déséquilibrée -  
→ fin de bouche beaucoup trop amer (amertume  
désagréable).  
Attaque sur le fruit intéressante, belle texture,  
couleur

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : NEIPA

Echantillon n° : 47  
Note Totale 17 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Suave blanc, très trouble, belle mousse !

#### Nez

4 / 5

Fruits, aucun doute lol, exotiques, très agréable

#### Bouche

6 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

épais, on sent bien le lli et l'acide, texture  
très agréable, beaucoup de fruits exotiques (on sent  
le citron et ce genre de houblon),  
amertume persistante qui pique un peu

#### Impression générale

4 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Correspond au style ; superbe mousse, fruits,  
très présente,  
Équilibrer le houblonnage par coupe



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : **PORTER**

Echantillon n° : **48**

Note Totale **70,5/20**

#### Œil/Apparence

**2 /3**

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Robe brune, un petit peu clair pour du porter  
Mousse présente mais se dissipe très vite

#### Nez

**2,5 /5**

Nez étonamment fort, entre fruit et  
toasté qui va vers un sucre un peu  
fruit confit mais ça finit un peu trop  
sec

#### Bouche

**3 /7**

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Belle etrie dans le style, ample, acquiesce  
mais grillée (même si c'est très bon)  
la fin est assez longue mais un peu acidifiée  
par la levure

#### Impression générale

**3 /5**

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Donnager que la levure soit tant  
omniprésente car ça est en bouche après  
de gustation.  
C'est par là fait pourtant

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : ~~La~~ *Pate*

Echantillon n° : *48*

Note Totale *11* /20

#### Œil/Apparence

2/3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle couleur brune avec des reflets dorés.  
Mousse absente.

#### Nez

3 /5

Odeur de pain grillé, chocolat.  
Odeur de levure assez présente

#### Bouche

3/7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Goût de caramel, chocolat.  
goût de levure un peu trop présent. Il serait  
intéressant de tester cette recette avec une levure  
plus ~~et~~ subtile

#### Impression générale

3/5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Bière qui gagnerait à être fermentée avec une levure  
avec un goût moins "vulgaire"

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *Porter*

Echantillon n° : *48*

Note Totale *12* / 20

#### Œil/Apparence

*9* / 3

Couleur, transparence, bulles, mousse

*Couleur torréfié claire.  
Bulle très fine, disparaissent vite.*

#### Nez

*3* / 5

*Léger nez chocolat.  
Un peu trop levuré.*

#### Bouche

*4* / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Attaque très légèrement amère.  
Laisant place au chocolat, même ordiges  
Toujours trop levuré.*

#### Impression générale

*3* / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

*Porter léger et très clair.  
Houblon apportant légère amertume.  
Un peu levuré.*

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Ponten

Echantillon n° : 48  
Note Totale 14 / 20

#### Œil/Apparence

3 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

tres belle apparence  
joli brun, belle mousse  
fines bulles

#### Nez

3 / 5

tres belle arame  
caramel, chocolat, cafe  
tout en subtilite

#### Bouche

5 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

chocolat subtil  
texture un peu prononcée

#### Impression générale

3 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Une très belle couleur  
Une très belle mousse  
Une bière au goût agréable

### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière

Porter

Echantillon n°

48

Note Totale

15 / 20

Œil/Apparence

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Brun ~~rouge~~ -

3 / 3

Nez

chocolat, amère,

4 / 5

Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

- Café léger, chocolat
- amertume marquée
- peu de sucre

3 / 5

Impression générale

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

- Légère (un peu trop)
- Agréable

3 / 5

## FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Brown Ale

Echantillon n° : 12

Note Totale 13 /20

### Œil/Apparence

0,5 /3

Couleur, transparence, bulles, mousse

Gushing! → du coup morceaux de levure en suspension. Bulles grossières mais mousse correctement tenace. Légèrement trop foncée.

### Nez

4 /5

Notes de chocolat et café. + grillées. Notes épicées : levure? → agréable en tout cas.

Nez bien en accord avec le style.

### Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Bonnes saveurs maltées : grillées, café léger, notes de pain / noix. Bonne longueur en bouche. Etonnante au vu du degré d'alcool → Bon travail sur les malts. Texture légère et pas trop de dextines.

### Impression générale

3,5 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Bière agréable à boire, peut être trop tonifiée pour une brown mais belle composition maltée surtout au vu des 2.6 %Alc !

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : Brown Ale

Echantillon n° : 49

Note Totale 14 /20

## Œil/Apparence

2 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Brun opagme. liz en suspension  
bulles & mous & olis orâtes

## Nez

3.5 /5

Fort whé torrifîe léger olis chyl  
(mais pas gênant pour le style)  
Grain, toast

## Bouche

5 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Conco agressive, superbe texture  
considérant l'OG/ABV.  
torrification bris en avant, surtout  
pour une Brown Ale (!)

## Impression générale

3.5 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

- Superbe buvabilité.
- caractère torréfié trop important à mon goût, pourrait bénéficier d'un peu plus d'équilibre.

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *London Brown Ale* Echantillon n° : *49*  
Note Totale *14* /20

## Œil/Apparence

*1,5* /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

*hop de moure, postruip à l'ouverture, les  
semble*

## Nez

*3,5* /5

*belle promene au nez romfê café  
nez agreable avec un côté rond.*

## Bouche

*8* /17

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*belle stm d'use en bouche, on se sent pas  
l'aspect peu alcoolé. dpa agreable à boire.  
le l'ensemble est equilibré entre le café, le  
côté caramel. Une aventure prèviènt en  
fia de bouche-*

## Impression générale

*4* /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

*à part la pube à l'ouverture, il trouve que c'est  
l'bonne l'ère agreable à boire*



### FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : *London Brown ale*

Echantillon n° : *49*  
Note Totale *15,5/20*

#### Œil/Apparence

Couleur, transparence, bulles, mousse

*1 peu de gush*

*1,5* /3

#### Nez

*café, grillé, cacao. caramel*

*4* /5

#### Bouche

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

*Bonne présence en bouche.  
Retrouve saveurs du nez. Très agréable.  
Noisettes. Des notes rondes*

*6* /7

#### Impression générale

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

*Assez étonné de retrouver autant de puissance  
dans une bière aussi légère en alcool.  
C'est juste. Très agréable*

*4* /5

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : London Blown Ale

Echantillon n° : 49  
Note Totale 16/20

## Œil/Apparence

1 / 3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Washing- Donc trouble

blu mousse les bulles ont d'ail les fine -

## Nez

4 / 5

Arome caramel, un peu grillé. Peut être bon bon  
côté café et cacao en plus -

Nez agréable -

Peut être quelques notes de speculos -

## Bouche

4 / 7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Saveurs douce de café - bonne longueur en  
bouche malgré le peu d'alcool -

Le goût est bien réussi - le côté  
bouffé ressort mais est bien équilibré -

## Impression générale

4 / 5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Bon équilibre - Bière agréable à boire -  
Peut être plus forte que 2,6° -

# FICHE D'EVALUATION

Concours de Brassage Amateur Paris Beer Week #5

Style de bière : London Brown Ale

Echantillon n° : 49  
Note Totale 16 /20

## Œil/Apparence

4.5 /3

Couleur, tranparence, bulles, mousse

Belle mousse épaisse. Un peu de lèvre à cause  
du gushing. Robe marron foncé très sombre

## Nez

4 /5

Café torréfié, grillé, cacao  
légèrement caramel brun / foncé, noisette

## Bouche

6 /7

Saveurs, arômes dégagés, texture, durée...

Goût de café assez doux / rond en bouche. Peu amère.  
Rote bien en bouche, bonne longueur. Le torréfié n'est  
pas trop peissant. Fidèle à sa description.  
Beaucoup de goût et corps pour 26° d'alcool.

## Impression générale

4.5 /5

Équilibre général, agréable à boire, correspond au style, qualités, axes d'améliorations...

Robe peut-être un peu trop foncée par rapport au style.  
Autrement nez agréable café cacao torréfié qui n'est  
pas trop peissant / grillé / brûlé en bouche. Amertume  
peu présente donc assez facile à boire.

Un peu de lèvre à cause du gushing mais bien goûteuse avec