



## BRASSEURS DE FAMILLE

DEPUIS 10 GÉNÉRATIONS À ARMENTIÈRES

Créé en 1650, la brasserie Motte Cordonnier, la plus ancienne des Hauts-de-France, renaît à l'initiative des 9<sup>e</sup> et 10<sup>e</sup> générations pour élaborer à partir de produits locaux des bières de qualité, dans la continuité de la tradition familiale.

### CAMILLE - 4,5°

IPA Blanche

Brassée à Armentières

#### Caractéristiques et notes de dégustation :

À déguster entre 6 et 8°C.

Au nez : Agrumes et mandarine citronnée

En bouche : Bière sèche, longueur fugace / moyenne, aromatique et rafraîchissante



9 EBC

La Camille présente une robe blanche qui rappelle l'aspect satiné de la paille.

*L'European Brewery Convention exprime la couleur de la bière.*



1 |-----| 79

Blé, Pilsen, Vienna, flocons d'avoine et seigle



Houblons Brewers Gold, Golding, Citra, Simcoe, Mandarina Bavaria

IBU : 22

1 |-----| 150

*L'International Bitterness Unit quantifie l'amertume.*



Mousse fine & persistante

Adjonctions : Infusion d'écorces d'oranges et de bergaMotte



Notre bière se mariera à merveille avec un carpaccio de St-Jacques en entrée, un filet de lotte et son flan d'asperges en plat et une tarte citron meringuée en dessert.

Cette bière blanche, franche, dégageant des arômes d'agrumes et de houblons, tout en gardant douceur et légèreté, nous rappelle l'histoire de notre ancêtre Camille. Une bière parfaite pour vos soirées en terrasse !

SAS Brasseries Motte-Cordonnier - Av. de l'Europe, Ruche d'entreprises d'Armentières, 59280 ARMENTIÈRES