



Guide de dégustation de bière :



Bienvenue dans le monde de la dégustation de bière

Déguster une bière, c'est bien plus que la boire. C'est une véritable expérience sensorielle qui fait appel à votre vue, votre odorat et votre goût. Avec ce petit guide, je vais vous donner les clés pour réussir votre dégustation, que ce soit seul ou entre amis.

Prêt à découvrir les secrets des bières artisanales ? Suivez le guide !



Les étapes clés d'une dégustation réussie

1) Observez la bière

Prenez le temps d'admirer la robe de la bière, la qualité de sa mousse et sa carbonatation. Chaque détail vous en dira plus sur son caractère.

2) Sentez les arômes

Approchez votre nez du verre et respirez profondément. Les premières notes sont souvent les plus volatiles. Ensuite, faites tourner le verre pour libérer des arômes plus complexes.

3) Goûtez en trois étapes

- **Attaque** : Quelles sont vos premières sensations ?
 - **Milieu de bouche** : Les saveurs évoluent-elles ?
 - **Finale** : Les arômes persistent-ils longtemps après avoir avalé ?
-



Les différents verres et leurs bières

Le choix du verre est essentiel pour révéler tous les arômes d'une bière. Voici quelques conseils pratiques :



Type de verre



Bières
recommandées

Verre tulipe

Blonde, IPA, Saison

Snifter

Brune, Stout, Barleywine

Flûte

Gueuze, Sour, Bière
fruitée

Pinte

Pale Ale, Lager, Pilsner

Température idéale de service

 Type de bière	 Température idéale
Blonde légère	6-8°C
Ambrée et IPA	8-10°C
Brune et Stout	10-12°C
Gueuze et bières fruitées	6-8°C

Fiche de dégustation à remplir

 **Nom de la bière**  **Couleur**  **Arômes**  **Saveurs**  **Commentaire**

Amusez-vous et partagez vos découvertes !

La dégustation de bière, c'est avant tout un moment de partage. Alors, invitez vos amis, découvrez de nouvelles saveurs et amusez-vous à comparer vos impressions.

 **Et n'oubliez pas de partager vos découvertes avec nous sur les réseaux sociaux !**