



Nom: Hallet Clement

Date: 25/12/2020

N° de Bière: BRASSERIE HERITAGE MARY GATEAU

Catégorie no. 20 ^{LOT} 1ST 2020/2021 Sous-catégorie (a-f) C

Sous-catégorie (écrivez) IMPERIAL STOUT

Définitions de Descripteur :

- Acétaldéhyde
- Alcool léger
- Astringence
- Diacétyl
- DMS (Sulfure de diméthyle)
- Esters
- Herbeux
- Light-Struck (exposition à la lumière)
- Métallique
- Moisi
- Oxydé
- Phénolique
- Solvant
- Aigre/Acide
- Soufre
- Végétal
- Levure

Autres notes:

IMPERIAL STOUT SANS SON COTE
AER ET HOUBLONNE INTENSE.

DEFINI COME TEL POUR SON

Taux d'ALCOOL TROP GENEREUX POUR
LE CLASSER COME IRISH STOUT.

Arômes (convenance au style)

10/12

Commentez les malts, houblons, esters, et autres aromatiques

Balance nette sur les malts et les épices. Pas de présence claires
Fruits ou de phénols épices. Profil de fermentation assez
neutre. Des aromes distinctifs de marshmallow et de café
arrivent et s'ouvrent ensuite pour laisser place aux aromes maltsés moy
-fort: café, pain grillé, croute de pain, amandes grillées, chocolat noir,
confiture, malté, fruits secs, douceur. Pas de présence de houblons aromatiques

Apparence (convenance au style)

3/3

Commentez la couleur, limpidité et le col mousseux (rétenion, couleur et texture)

Bière couleur noir de jais. Semble limpide. Col mousseux très
généreux et dense de couleur brun clair. Excellente
rétenion. Pas de présence de jaillies sur la paroi du
verre. Mousse très tenace, même après plusieurs minutes

Saveur (convenance au style)

18/20

Commentez les malts, houblons, fermentation, équilibre, l'arrière-goût, et autres caractéristiques de saveur.....

Balance nette sur le côté malté léger. En bouche, le marshmallow
se fait ressentir (moy-fort). Ensuite, on reçoit le côté malté (moy-fort)
mais le chocolat vient se marier avec malts pour la note finale de
cette bière. Côté malté, c'est très complexe: croute de pain, cacao,
fruits secs moyen-forts, café, malté, biscuit, miel moyen-moyen et
caramel foncé, amande grillée faible-moyen. Arômes faibles moyen
résineux.

En Bouche (convenance au style)

4/5

Commentez le corps, carbonatation, chaleur, épaisseur, astringence et autres sensations liées au palais

Corps fort moyen, carbonatation moyen-moyen, légère
chaleur alcoolique. Pas d'astringence significative. La
bière est très soyeuse en bouche et est néanmoins
assez rafraichissante. La chaleur alcoolique n'est pas
dérangante et logique à la vue du taux d'alcool.

Impression Générale

___/10

Décrivez le plaisir que vous avez eu à boire cette bière dans l'ensemble et vos pistes d'améliorations pour le brasseur

Total 36/40 150

Exceptionnel (45 - 50):	Exemple de classe mondiale du style
Excellent (38 - 44):	Illustre bien le style, nécessite la mise au point mineure
Très bon (30 - 37):	Généralement dans les paramètres de style, certains défauts mineurs
Bon (21 - 29):	Rate la cible sur le style et/ou défauts mineurs
Moyen (14 - 20):	Goûts / arômes indésirables/ défauts majeurs du style
Problématique (0 - 13):	Dominé par les goûts et les arômes indésirables

Exemple classique <input type="checkbox"/>	Exactitude du Style <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hors Style
Sans défauts <input type="checkbox"/>	Valeur Technique <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Défauts Importants
Merveilleux <input type="checkbox"/>	Intangibles <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Sans Vie