



SOIREE DEGUSTATION DU 12 FEVRIER 2009

NINKASI (LYON)

Aujourd'hui, le Ninkasi brasse son 1150^{ème} brassin. Ce qui fait 2 300 000 de litres de bières brassées depuis moins de 10 ans.

A l'origine, la volonté était d'allier la fabrication de la bière à un pub pour déguster les créations maison. Fort du succès rencontré et sur demande des consommateurs, le Ninkasi fabrique décida en 1999 de se lancer dans la vente de bouteilles de bière.

Cinq types de bières sont actuellement commercialisés :



// L'ambrée : 75cl.

Bière fermentée en bouteille au caractère très fruité.

Notes d'agrumes (pamplemousse, citron...), une amertume moyenne et un corps légèrement caramélisé.

Médaille d'argent au concours de Paris en 2003.

// La blanche : 75cl, refermentée en bouteille

Typée mais peu amère. Arômes floraux, fruités (banane) et épicés (vanille).

// La blonde : 33cl.

De fermentation haute, l'amertume est fine et délicate. Une bière à la fois savoureuse et désaltérante.

// La rousse : 75cl, refermentée en bouteille.

La rousse est d'origine écossaise. Elle est riche en alcool avec une présence de malt évidente et un corps marqué.

Légèrement sucrée, c'est une bière très parfumée avec des notes de pain cuit, de fruits (pruneaux) et de réglisse.

Médaille d'or au salon de l'agriculture en 2004.

// L'I.P.A. India Pale Ale: 75cl, refermentée en bouteille

La dernière née... Bière très riche avec une amertume puissante et déflagrante. Bière de caractère à déguster sans attendre.