

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 13.

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

~~week end~~

ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

- framboise.  
~~café~~ - Café

GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

- fruit noire (Bizarre vu les arômes retrouvés (framboise) question de goût :))  
- Noir ??

BOUCHE (Astringence – Carbonatation – Texture – Corps – Sensation d'alcool)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

- bel équilibre  
- Gras en bouche.

ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

- OUI  
 NON



## COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Le positif	Le "à améliorer"
<p>A mon avis j'ai encore beaucoup d'atome à découvrir Merci pour la complexité.</p>	

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 13

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

CARAMEL

BOUCHE (Astringence – Carbonatation – Texture – Corps – Sensation d'alcool)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

- OUI  
 NON



COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

SERO Le positif	Le "à améliorer"
IMPRESSIonné	

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 13

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

BOUCHE (Astringence – Carbonatation – Texture – Corps – Sensation d'alcool)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

- OUI  
 NON

quod?



## COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Le positif	Le "à améliorer"
<p>Bien gros ✓ mais ...</p> <p>Un goût indéfini me dérange, sorry Peut-être je suis fan d'IRS</p>	<p>fruit noir/rouge dérangeant</p>



# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 73

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7 ✓	8	9	10
---	---	---	---	---	---	-----	---	---	----

Noir, c'est noir ;-).

ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8 ✓	9	10
---	---	---	---	---	---	---	-----	---	----

GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8 ✓	9	10
---	---	---	---	---	---	---	-----	---	----

BOUCHE (Astringence – Carbonatation – Texture – Corps – Sensation d'alcool)

1	2	3	4	5	6	7	8 ✓	9	10
---	---	---	---	---	---	---	-----	---	----

ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

- OUI  
 NON

*→ oui, mais non  
oui?*



COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

1	2	3	4	5	6	7	8 <del>8</del>	9	10
---	---	---	---	---	---	---	----------------	---	----

ASTRINGENCE TRÈS PRÉSENTE, SUPR INTÉRESSANT,  
SUCRE UN PEU TROP PRÉSENT, MAIS CEÇA DONNE UN BON  
ÉQUILIBRE, BONNE TENUE EN BOUCHE,  
LÉGÈRE ACIDITÉ EN ARRIÈRE BOUCHE, DONNÉE PAR UNE  
PRÉSENCE DE FRUIT ???

TRÈS BONNE BASE ÉVOLUTIVE!!!

GOOD JOB.

Le positif	Le "à améliorer"



# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 13.

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

CRÈME GLACÉE PÉCAN  
UN PEU TROP CARAMEL.

GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

~~BIEN ÉQUILIBRÉ~~  
À RÉGOUTER ON EST RÉS SUR  
UNE QUADRUPLE-

BOUCHE (Astringence – Carbonatation – Texture – Corps – Sensation d'alcool)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bien équilibré AMERTUME-CORPS-  
ALCOOL.

ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

OUI  
 NON



COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

6.5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

BELLE BASE BIEN  
FAITE, MAIS PLUS  
DE MALT "ROASTED"  
—

Le positif	Le "à améliorer"

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 13

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ok. Difficile à juger. Mousse timide.

ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Nez gourmand, confit, candy, sirop érable.

GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Priche complexe, manque de torréfaction.  
Pas loin d'un quæd.

BOUCHE (Astringence – Carbonatation – Texture – Corps – Sensation d'alcool)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Texture, longueur, ok

ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

OUI

NON



COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bon , mais pas dans le style.  
Gout } du Candy dans le Beurre Fondu  
Ner } des Coquilles de Suisse.

Le positif	Le "à améliorer"

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 13

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

BOUCHE (Astringence – Carbonatation – Texture – Corps – Sensation d'alcool)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

- OUI
- NON





COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

1	2	3	4	5	6	7	8 <del>8</del>	9	10
---	---	---	---	---	---	---	----------------	---	----

AST

Le positif	Le "à améliorer"
<p>Note de fruit Noir en bouche, caramélisé brûlé Super équilibre Très belle réalisation BRAVO</p>	<p>Nada.</p>



# Sélection BHABF – 2018

Bière n° :

13

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bien noir, mousse OK

ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

FRAISE, FRUIT ROUGE

GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

OK STOUT, MAIS ALCOOL

BOUCHE (Astringence – Carbonatation – Texture – Corps – Sensation d'alcool)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

BON MAIS ALCOOL FORT

ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

OUI

NON



COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

BIGN FAIT

Le positif	Le "à améliorer"

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 13

## VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Mousse OK  
Couleur OK

## ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

N°3 fraise ... ?  
vs oxydation ?

## GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Café et chocolat.

## BOUCHE (Astringence – Carbonatation – Texture – Corps – Sensation d'alcool)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bonne rondeur et bonne légèreté. ~~Alcool bien caché.~~  
On ressent l'alcool, mais se sent correct pour 12%.

## ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

- OUI  
 NON



COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bonne dans l'ensemble, c'est juste dommage pour  
l'orthographe.  
C'est gentille et c'est bon !

Le positif	Le "à améliorer"