

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 5

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7	8 <input checked="" type="checkbox"/>	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---------------------------------------	---	----

ARÔME

1	2	3	4	5	6	7 <input checked="" type="checkbox"/>	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---------------------------------------	---	---	----

GOÛT

1	2	3	4	5	6	7	8 <input checked="" type="checkbox"/>	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---------------------------------------	---	----

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

1	2	3	4	5	6	7	8 <input checked="" type="checkbox"/>	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---------------------------------------	---	----

ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

- OUI  
 NON



## COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

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

BETTERAVE ROUGE, POUR MOI, TROP PRÉSENTE, EN  
FIN DE PACAIS, MAIS ÉQUILIBRE AU TOP GRACE  
A CELLE CI.

++ POUR LE SEL

SINON, SANS COMMENTAIRE, LES COTES  
SURPARENT!!!

COOL MAN.

Le positif	Le "à améliorer"

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 5

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	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

top!  
—

A TESTER -

Le positif	Le "à améliorer"
<p>BEL EQUILIBRE, LE SEL ET LA BETTERAVE SONT AU RDU. —</p>	<p>VEILLIR EN BARREL</p>

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 5

**VISUEL** (Mousse – Limpidité – Couleur)

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

Belle couleur, pas de mousse mais ok pour style.

**ARÔME**

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

Belle arôme rouge, bien présent.

**GOÛT**

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

Équilibré, surprenant. Bien !

**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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Le positif	Le "à améliorer"



# Sélection BHABF – 2018

Bière n° :

5

VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

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

MANQUE DE MOUSSE, BELLE COULEUR,  
BIEN LIMPIDE

ARÔME

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

BETTERAVE, SEL, ON EST DANS LE STYLE  
ANNONCÉ

GOÛT

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

BEL EQUILIBRE

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

UN STYLE PAS A LA PORTÉE DE TOUT  
LE MONDE MAIS TRÈS BELLE RÉUSSITE

Le positif	Le "à améliorer"



# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 5.

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

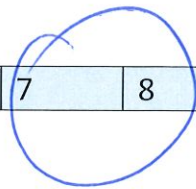
ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION

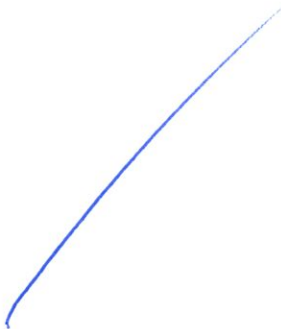
- OUI  
 NON



COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

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



Le positif	Le "à améliorer"
<p>mes superbe bonne qualité originalité de la betterave.</p>	

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 1115

**VISUEL** (Mousse – Limpidité – Couleur)

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

Très chouette visuel!  
Mousse un peu estompée.

**ARÔME**

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

Intéressant au nez, sensation d'acidité.

**GOÛT**

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

Beaucoup ressentie. Côté salé bien pesé.  
Vraiment bon!

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

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

Acidité bien marquée, ~~sur~~ la certaine légèreté en bouche.  
Alcool?

**ADÉQUATION AVEC LA DESCRIPTION**

- OUI  
 NON



COMMENTAIRE ET NOTE GÉNÉRALE

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

ORIGINAL!  
Equilibré.

Le positif	Le "à améliorer"

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 5

## VISUEL (Mousse – Limpidité – Couleur)

1	2	3	4	5	6	7 <input checked="" type="checkbox"/>	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---------------------------------------	---	---	----

- Belle couleur, vu la betterave on pouvait s'attendre à une couleur un peu plus rouge. (Aucune incidence)

## ARÔME

1	2	3	4	5	6	7	8 <input checked="" type="checkbox"/>	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---------------------------------------	---	----

- Un nez qui correspond parfaitement à l'intitulé.

## GOÛT

1	2	3	4	5	6	7 <input checked="" type="checkbox"/>	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---------------------------------------	---	---	----

- Salé  
- Betterave bien prononcé  
- Belle Acidité

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

1	2	3	4	5	6	7 <input checked="" type="checkbox"/>	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---------------------------------------	---	---	----

- Onctueuse.  
- Super équilibre des arômes  
- Curieux de régoûté avec un peu de vieillissement

## 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"



# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 5

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	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Le positif	Le "à améliorer"
<p>A quand en vente ? 😊 Le descriptif ne rent pas!</p>	<p>Ca pourrait être un peu plus acide...</p>

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 5

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	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Le positif	Le "à améliorer"
<p>belle couleur le nez, on y retrouve toute la dénomination. l'équilibre très belle réalisation</p>	<p>l'acidité, mais c'est une question de goût</p>

# Sélection BHABF – 2018

Bière n° : 5.

**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	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Le positif	Le "à améliorer"
Belle réalisation. Beau mariage. Mes Betterave.  Belle décoration !!!	Peu prend chose. Je ne m'is pas fan de gorse donc j'opterais pour un côté plus sour (acide) que gorse.  Un poil moins de pitillona ?