

Cerveja de Quinta: St Feuillien Grand Cru

Cerveja de quinta da semana é a St Feuillien Grand Cru – uma das poucas que gostei das fabricadas por esta cervejaria. Saiba mais sobre ela e veja dicas de harmonização.



Me assusta o fato de não parecer tão alcóolica quanto é – esta **St Feuillien Grand Cru** tem 9,5% de álcool! De aroma levemente frutado, tem coloração clara e límpida. De carbonatação fraca, porém consistente.

No paladar, a **St Feuillien Grand Cru** lembrou uma espumante *demi-sec*: suave, levemente amarga, lembrando um pouco um vinho branco. A contar pelo rótulo, aroma e sabor, faria bonito em

uma festa de final de ano.

O estilo, segundo a própria cervejaria, é extra-blond. A receita da **St Feuillien Grand Cru** é guardada em segredo e leva lúpulos especiais, além de ingredientes aromáticos. Tem *dry hopping* e é refermentada na garrafa.



Harmonização de Cerveja Grand Cru

Esta cerveja é bem diferenciada e merece ser degustada em conjunto com pratos delicados, onde seu sabor seja evidenciado. Harmoniza com aperitivos, pratos de frutos do mar, peixes e massas à base de ervas frescas. Confira receitas abaixo:

– [Bruschettas de Tomate com Manjericão](#)



– [Risoto de Cogumelos Frescos](#)



– [Curry Thay de Camarão](#)



– [Talharim com Molho Pesto](#)

