L'Orval

Attribution : (FTLB)

Useful information

Category : Local product

Description

L'Orval est une bière trappiste belge de fermentation haute. Elle est l'une des sept bières mondiales autorisées à arborer le logo hexagonal "Authentic trappist product", garantissant que le produit est fabriqué au sein d'une abbaye trappiste, par ou sous le contrôle des moines, et qu'une partie des revenus de sa commercialisation est consacrée à des œuvres caritatives.

A teneur unique en alcool (5,2 %). Si on laisse reposer la bière un an en cave, le volume d'alcool peut monter jusqu'à 7,2 %. Ainsi, sur l'étiquette de la bouteille, le volume d'alcool indiqué est de 6,2 %, la valeur intermédiaire. Elle se caractérise par une amertume assez forte et gagne à mûrir en cave pendant quelques mois, debout, à l'abri de la lumière à une température stable comprise entre 10 et 15 °C.

Il existe également la bière de 3,5 °, appelée « bière verte » parce qu'historiquement elle était embouteillée en bouteilles vertes. Elle n'est disponible qu'à la brasserie-restaurant "l'Auberge de l'Ange Gardien" jouxtant l'Abbaye.

L'Orval est une bière connue nationalement et internationalement. Il serait pratiquement impossible de détailler la liste des points de revente de ce fleuron gaumais. Vous retrouverez cette bière dans beaucoup de types de magasins.

Geographical location

All useful information

Contact

6823 - Villers-devant-Orval