

# LA FÊTE DE LA BIÈRE



Une sélection de  
bières bio de **spécialité**,  
issues de **brasseries**  
françaises !

# INDIAN PALE ALE

BRASSERIE DE VEZELAY /

Bière IPA Vézelay 5.4° 50cl

Étiquettes en  
EXCLUSIVITÉ  
BIOCOOP !

## GRAND CRU

NOUVEAUTÉ

De mars 2018



### ASSEMBLAGE :

90% malt d'orges (3) et 10% malt de blé, 3 houblons.

**Sans sucres ajoutés.**

FERMENTATION : Haute, non filtrée.

IBU : 42

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Bière de couleur dorée avec 2 types d'amertume.

Une très grande longueur en bouche et un nez floral pour une grande complexité aromatique.

ACCORD METS / BIÈRE : Plats épicés, fromages salés à la texture onctueuse, desserts au chocolat.

### MESSAGE DU BRASSEUR :

« Une bière pur malt complexe. Notre bière grand cru de connaisseurs à l'amertume maîtrisée ».

L'INFO À NE PAS  
MANQUER !

Une brasserie unique en France, respectant la **loi de pureté bavaroise datant de 1516.**

*Pur malt, composée uniquement de malt, houblons, eaux et levures. Pas de refermentation en bouteille donc pas de sucres. Pas de maïs, riz ou autres matières amylacées.*

# INDIA PALE ALE

ALARY BOISSON /

Bière IPA Alaryk 6° 33cl

Bouteilles en  
EXCLUSIVITÉ  
BIOCOOP!

## HOUBLONNÉE ET RAFRAÎCHISSANTE



NOUVEAUTÉ

De mars 2018

### ASSEMBLAGE :

3 malts d'orge, 1 malt de froment, 4 houblons, dont 2 pour le houblonnage à froid.

FERMENTATION : Haute, non pasteurisée.

**Brassée dans le respect de la tradition britannique.**

IBU : 65

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Robe aux notes dorées et brillantes. Une mousse blanche, dense et aérienne aux bulles fines. Des senteurs de fruits exotiques, mangue, litchi et Sauvignon néo-zélandais. Un bel équilibre entre amertume et acidité.

ACCORD METS / BIÈRE : Ceviche d'huitres aux légumes en pickle, granité de pomelo au sucre rose, canard à l'orange sanguine, fromage à pâtes persillées (bleu d'Auvergne, roquefort, fourme d'Ambert...), morbier.

### MESSAGE DU BRASSEUR :

« A la manière d'un bon vin, nos bières sont gourmandes, élégantes, où la qualité s'exprime à chaque étape de sa conception ».

L'INFO À NE PAS  
MANQUER!

Alaryk travaille en 100% grain, avec des houblons naturels, selon des **recettes traditionnelles**.

La brasserie s'est fixée comme objectif de **s'approvisionner d'ici 3 ans en 100% France** : céréales, houblons et levures de leurs propres souches.

Permanent

# AMERICAN PALE ALE

SIROPS MENEAU / BRASSEUR LA LUNE

Bière APA Apach 5.5° 33cl

## LOCALE ET ARTISANALE



**NOUVEAUTÉ**

De mars 2018

**ASSEMBLAGE :** Différents malts d'orge du Sud Ouest.

**FERMENTATION :** haute

**IBU :** 40

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Bière de dégustation, délicatement houblonnée, de couleur dorée aux notes fruitées d'agrumes et de litchis.

**ACCORD METS / BIÈRE :** Cannelé de Bordeaux, fromage affiné et fruité, type Ossau Irati.

**MESSAGE DU BRASSEUR :**

« Au sein des Chantiers de la Garonne, notre brasserie fait aujourd'hui partie intégrante du Darwin-écosystème, quartier hybride et multi-dimensionnel, emblématique de la transition écologique à Bordeaux ».

**L'INFO À NE PAS MANQUER !**

La Brasserie La Lune est une jeune brasserie, engagée, avec une **démarche environnementale globale** : des céréales bio et **paysannes produites exclusivement dans le Sud-Ouest**, une énergie **100% renouvelable**, démarche **Zéro déchet**.

# AUX FRUITS

DELORDANDKO / MAMZ'ELLECHAT

Bières aux fruits rouge 4.8° 33cl

## LÉGÈRE ET AROMATIQUE



NOUVEAU

**ASSEMBLAGE :** 3 malts d'orge et 1 houblon.

**FERMENTATION :** Haute, non filtrée, non pasteurisée.

**IBU :** 8

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Robe rubis, arômes intenses de fruits rouges, finale sèche.

**ACCORD METS / BIÈRE :**

Cette bière peut accompagner des desserts (fondant au chocolat par ex.), des fromages type tome sèche (Ossau Iraty).

**MESSAGE DU BRASSEUR :**

« Framboise et cassis sont ajoutés lors de la garde. Cela permet de conserver toute la fraîcheur des fruits et de donner des arômes intenses de fruits rouges ».

**DISTINCTIONS ET MÉDAILLES :**

Médailles de bronze au « Concours général agricole » de Paris 2018.



L'INFO À NE PAS MANQUER !

Les bières « Le Chat Volant », artisanales, 100% bio, **brassées au naturel** ont été inspirées par des dégustations, des rencontres, des envies et surtout **par des passionnés**. Et les idées ne manquent pas, ils projettent d'ouvrir une fabrique écologique, qui serait aussi un lieu d'échanges aux associations.

# AMBRÉE

BRASSERIE DE VEZELAY /

Bière ambrée Vézelay 5.6° 50cl

Étiquettes en  
EXCLUSIVITÉ  
BIOCOOP !

## DOUCE ET GOURMANDE

NOUVEAUTÉ

De mars 2018



**ASSEMBLAGE :** 3 malt d'orges, 1 malt de blé, 2 houblons.  
**Sans sucres ajoutés.**

**FERMENTATION :** Haute, non filtrée.

**IBU :** 14

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Bière douce, gourmande et ronde avec peu d'amertume.  
Arôme d'agrumes et de pain d'épices.

**ACCORD METS / BIÈRE :** Viande de canard, desserts variés,  
fromages puissants à pâte persillée.

**MESSAGE DU BRASSEUR :**

« La rondeur s'associe parfaitement avec des fromages  
amer, à tel point que l'on a le sentiment de déguster un  
autre fromage ».

**DISTINCTIONS ET MÉDAILLES :**

Médailles d'argent au « Concours  
général agricole de Paris » 2015 et  
2016.



L'INFO À NE PAS  
MANQUER !

Une brasserie unique en France, respectant la **loi de pureté bavaroise datant de 1516**.

*Pur malt, composée uniquement de malt, houblons, eaux et levures.  
Pas de refermentation en bouteille donc pas de sucres. Pas de  
maïs, riz ou autre matières amylicées.*

Permanent

# AMBRÉE

ALARY BOISSON /

Bière ambrée Alaryk 5,5° 33cl

Bouteilles en  
EXCLUSIVITÉ  
BIOCOOP !

## BIÈRE DE DÉGUSTATION



NOUVEAUTÉ

De mars 2018

**ASSEMBLAGE :** 3 malts d'orge et 2 houblons.

**FERMENTATION :** Haute, non pasteurisée.

**Brassée dans le respect de la tradition brassicole.**

**IBU :** 20

### **CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Une robe ambrée, brillante. Une mousse beige, légère et aérienne aux fines bulles. En bouche, un bel équilibre entre des saveurs de malt, caramel et noisette.

**ACCORD MET / BIÈRE :** Filet mignon de porc gascon laqué, fondant au chocolat au cœur caramel beurre salé, yakitori de poularde aux morilles, fromage à croûtes lavées (époisses, langres, livarot, munster, maroilles, vacherin, boulette d'Avesnes...)

### **MESSAGE DU BRASSEUR :**

« En peu de temps, nous avons été récompensés par des concours reconnus : Concours du Musée Français de la Brasserie, World Beer Awards, Brussels Beer Challenge ».

L'INFO À NE PAS  
MANQUER !

Alaryk travaille en 100% grain, avec des houblons naturels, selon des **recettes traditionnelles**.

La brasserie s'est fixée comme objectif de **s'approvisionner d'ici 3 ans en 100% France** : céréales, houblons et levures de leurs propres souches.

Permanent

# AMBRÉE

SIROPS MENEAU / BRASSEUR LA LUNE

Bière rousse Amber Ale 5.5° 33cl

## LOCALE ET ARTISANALE

NOUVEAUTÉ

De mars 2018



**ASSEMBLAGE :** Différents malts d'orge du Sud-Ouest.

**FERMENTATION :** Haute, filtrée.

**IBU :** 20

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Bière de dégustation aux notes caramélisées et noisette, peu houblonnée et limpide.

**ACCORD METS / BIÈRE :**

Endives caramélisés au miel de bourdaine.

**MESSAGE DU BRASSEUR :**

« Au sein des Chantiers de la Garonne, notre brasserie fait aujourd'hui partie intégrante du Darwin-écosystème, quartier hybride et multi-dimensionnel, emblématique de la transition écologique à Bordeaux ».

L'INFO À NE PAS  
MANQUER !

La Brasserie La Lune est une jeune brasserie, engagée, avec une **démarche environnementale globale** : des céréales bio et **paysannes produites exclusivement dans le Sud-Ouest**, une énergie **100% renouvelable**, démarche **Zéro déchet**.

Permanent

# BLANCHE

BRASSERIE DE VEZELAY /

Bière blanche Vézelay 4.4° 50cl

Etiquettes en  
EXCLUSIVITÉ  
BIOCOOP !

NOUVEAUTÉ

De mars 2018



## UNE BLANCHE AU STYLE BAVAROIS

**ASSEMBLAGE :** 3 malt d'orges, 1 malt de blé, 2 houblons.  
**Sans sucres ajoutés.**

**FERMENTATION :** Haute, non filtrée.

**IBU :** 14

### **CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Bière légèrement trouble (présence du malt de blé) de couleur jaune pâle. Mousse dense et persistante. Un goût légèrement citronné / acidulé.

### **ACCORD METS / BIÈRE :**

Plats de légumes (épinards, brocoli), poissons à chair blanche, crêpes, biscuits aux amandes, génoises chocolat. On peut lui associer des fromages qui lui ressemblent tels les fromages au lait de chèvre et fromages frais.

### **MESSAGE DU BRASSEUR :**

« Cette bière pur malt se veut sobre, désaltérante et légère en alcool ».

### **DISTINCTIONS ET MÉDAILLES :**

Concours général agricole de Paris en 2015 et au « World beer award » 2016 et 2017.



L'INFO À NE PAS  
MANQUER !

Une brasserie unique en France, respectant la **loi de pureté bavaroise datant de 1516.**

*Pur malt, composée uniquement de malt, houblons, eaux et levures. Pas de refermentation en bouteille donc pas de sucres. Pas de maïs, riz ou autre matières amylicées.*

# BLANCHE

**BRASSERIE COREFF SAS / BRASSERIE COREFF**

Bière blanche Coreff 4.5° 25cl (6) pack

**DISPONIBLE EN BOX !  
cf page 20.**

## MADE IN BRETAGNE



**ASSEMBLAGE :** 1 type de malt d'orge, 1 type malt de froment et 2 variétés houblons.

**Sans sucres ajoutés.**

**FERMENTATION :** Haute, non pasteurisée.

**IBU :** 15

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Bière limpide de couleur dorée pâle, peu amère. Bulles fines, peu abondantes. Elle offre une pointe acidulée et des notes aromatiques d'agrumes et d'épices par un dosage subtil de 2 houblons et par l'adjonction de coriandre.

**ACCORD METS / BIÈRE :** Merlu avec sauce citronnée/coriandre. Fromage frais, brousse, chèvre frais.

**MESSAGE DU BRASSEUR :**

« Nous avons à cœur de rémunérer nos producteurs d'orge dans la droite ligne du commerce équitable ».

**L'INFO À NE PAS  
MANQUER !**

Grâce au collectif « De la terre à la bière », mis en place en partenariat avec la FRAB, dont la brasserie est membre active, ils ont accès à **de l'orge breton**.

Associés à d'autres brasseurs de Bretagne et avec l'aide du collectif, ils projettent de monter **une malterie en Bretagne**.

Permanent

# BLANCHE

MELUSINE SARL / LOVE & FLOWERS

Bière blanche fleurs 4.2° 33cl

## BRASSÉE AVEC DES ROSES DE DAMAS



**ASSEMBLAGE :** malt d'orge, de blé et 1 houblon.

**FERMENTATION :** haute, non filtrée.

**IBU :** 8

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Saveur légèrement acidulée, sensation florale et fruitée d'un vin blanc, subtile, équilibrée. La « Love & Flowers » est une bière blanche avec une robe jaune paille limpide avec une mousse blanche très fine, très serrée. Très peu houblonnée.

**ACCORD METS / BIÈRE :** Agréable à l'apéritif ou en accompagnement de plats (terrines, ricotta, artichaut, noix de Saint Jacques, risotto...) ou de desserts (aux fruits, à base d'amande).

**DISTINCTIONS ET MÉDAILLES :**

Médaille d'or au concours général agricole de 2013.



**MESSAGE DU BRASSEUR :**

*« Nous nous attachons à conserver l'authenticité de nos produits, l'élaboration de notre bière s'inspire d'un procédé artisanal datant de plusieurs siècles : la méthode trappiste ».*

L'INFO À NE PAS MANQUER !

Cette bière a été brassée avec de véritables pétales de roses de Damas, sans additifs, ni colorants, selon un process 100% naturel.

Permanent

# BLANCHE

ALARY BOISSON /

Bière blanche Alaryk 4.5° 33cl

## UNE BLANCHE AU STYLE BAVAROIS



**NOUVEAUTÉ**

De mars 2018

### ASSEMBLAGE :

2 malts d'orge, 1 de malt de froment, 1 houblon Tradition.

FERMENTATION : haute, non pasteurisée.

IBU : 9

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Robe trouble, jaune paille caractéristique des bières de blé, belle brillance. Mousse blanche légère et aérienne, accompagnée de fines bulles. Un nez malté aux notes fruitées, banane, poire comice, clou de girofle, très gourmand. Une bouche équilibrée entre amertume et acidité aux saveurs douces et fruitées de banane et d'épices.

ACCORD METS / BIÈRE : Croustillant de fruits mousse passion, poêlé de choux chinois aux pousses de soja, poulet aigre doux. Fromages frais (brousse, crémet, fontainebleau, fromages blancs...) et fromages de chèvre.

### MESSAGE DU BRASSEUR :

« Vous apprécierez ses notes d'agrumes, d'épices et de banane, sa mousse légère ».

**L'INFO À NE PAS  
MANQUER !**

Alaryk travaille en 100% grain, avec des houblons naturels, selon des **recettes traditionnelles**.

La brasserie s'est fixée comme objectif de **s'approvisionner d'ici 3 ans en 100% France** : céréales, houblons et levures de leurs propres souches.

Permanent

# BLANCHE

SIROPS MENEAU / BRASSEUR LA LUNE

Bière Blanche La Louve 4° 33cl

## SAVEURS ÉPICÉES



**NOUVEAUTÉ**

De mars 2018

### ASSEMBLAGE :

Malts d'orge et de 125 kg et malts de blé du Sud Ouest.

FERMENTATION : haute, non filtrée.

IBU : 30

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Bière légèrement trouble aux notes fraîches et acidulée, de clou de girofle et d'épices.

### ACCORD METS / BIÈRE :

Huitres du bassin d'Arcachon, fromage Rocamadour crémeux.

### MESSAGE DU BRASSEUR :

« Au sein des Chantiers de la Garonne, notre brasserie fait aujourd'hui partie intégrante du Darwin-écosystème, quartier hybride et multi-dimensionnel, emblématique de la transition écologique à Bordeaux ».

**L'INFO À NE PAS  
MANQUER !**

La Brasserie La Lune est une jeune brasserie, engagée, avec une **démarche environnementale globale** : des céréales bio et **paysannes produites exclusivement dans le Sud-Ouest**, une énergie **100% renouvelable**, démarche **Zéro déchet**.

Permanent

# BLONDE

**BRASSERIE LA CHOULETTE SARL /**

**Bière blonde des faucheurs 7.5° 75cl**

## LA BIÈRE MILITANTE



**ASSEMBLAGE :** Malt d'orge et houblon.

**FERMENTATION :** Haute.

**IBU :** 23.

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Bière blonde, dorée, avec un parfum net de houblon. Ronde et complexe, son amertume est bien présente sans être excessive.

**ACCORD METS / BIÈRE :** Pâtes pressées cuites (comté, emmental, beaufort...)

**MESSAGE DU BRASSEUR :**

« C'est une bière de caractère facile à boire ».

Biocoop soutient les associations anti-OGM et leurs actions militantes depuis de nombreuses années.

A travers son comité de partenariats, Biocoop a créé les produits-partage militants au profit du collectif des faucheurs volontaires.

**Pour « la bière des faucheurs » :** une somme / bouteille vendue est reversée à l'association.

**L'INFO À NE PAS MANQUER !**

La brasserie La Choulette est la continuité d'une brasserie créée en 1885. Depuis cette date, il y a toujours eu une activité de brassage sous la responsabilité de 2 familles qui se sont succédées.

Permanent

# LAGER

BRASSERIE DE VEZELAY /

Bière Lager ss gluten Vézelay 4° 50cl

Étiquettes en  
EXCLUSIVITÉ  
BIOCOOP !

## SANS GLUTEN

NOUVEAUTÉ

De mars 2018



**ASSEMBLAGE :** 2 malt d'orges et 2 houblons.  
**Sans sucres ajoutés.**

**FERMENTATION :** Basse, non filtrée, non pasteurisée.

**IBU :** 18

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Bière dorée, brillante, très claire, légèrement houblonnée, très rafraîchissante

**ACCORD METS / BIÈRE :** Poisson fumé et aquavit, type repas nordique, viande grillée (poulet / bœuf / saucisse), fromages à pâte dure (beaufort, cantal, comté).

**MESSAGE DU BRASSEUR :**

« Une vraie bière légère et rafraîchissante, même si sans gluten. Son procédé de fermentation est rare. Les microbrasseries rajoutent généralement du sucre et refermentent en bouteilles ».

L'INFO À NE PAS  
MANQUER !

Une brasserie unique en France, respectant la **loi de pureté bavaroise datant de 1516**.

*Pur malt, composée uniquement de malt, houblons, eaux et levures.  
Pas de refermentation en bouteille donc pas de sucres. Pas de maïs, riz ou autre matières amyliées .*

# BLONDE

BRASSERIE DE VEZELAY /

Bière blonde Vézelay 4.6° 50cl

Etiquettes en  
EXCLUSIVITÉ  
BIOCOOP !

## TIPIQUE DES PALE ALE ANGLAISES

NOUVEAUTÉ

De mars 2018



**ASSEMBLAGE :** 4 malt d'orges et 3 houblons.  
**Sans sucres ajoutés.**

**FERMENTATION :** Haute, non filtrée, non pasteurisée.

**IBU :** 28

### **CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Bière orangée avec des arômes de malt. Un parfum de céréales et de mile se dégage en premier puis des notes florales et houblonnées. Très florales avec de l'amertume et de un peu d'astringence .

**ACCORD METS / BIÈRE :** Viande grillée (poulet / bœuf / saucisse). Plats épicés. Fromage à pâte onctueuse, lisse à crémeuse, au parfum lacté et un peu rustique et les fromages assez salés.

**DISTINCTIONS ET MÉDAILLES :** Médaille de bronze au concours général agricole de 2013.



### **MESSAGE DU BRASSEUR :**

« Une vraie bière typique des Pale Ale anglaises ».

L'INFO À NE PAS  
MANQUER !

Une brasserie unique en France, respectant la **loi de pureté bavaroise datant de 1516**.

*Pur malt, composée uniquement de malt, houblons, eaux et levures. Pas de refermentation en bouteille donc pas de sucres. Pas de maïs, riz ou autre matières amylacées .*

# BLONDE

**BRITT / AR MEN**

Bière blonde Ar Men 5° 25cl (12) pack

**DISPONIBLE EN BOX !  
cf page 28.**

## ÉQUILIBRÉE ET LÉGÈRE



**ASSEMBLAGE :** Malt d'orge malté et houblon.

**FERMENTATION :** 1<sup>ère</sup> fermentation haute permettant une belle expression des houblons aromatiques, puis une 2<sup>nd</sup>e fermentation en bouteille pour une pression naturelle.  
**Non filtrée, non pasteurisée.**

**IBU :**

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Une robe blonde dorée avec une mousse blanche fine et persistante. Un nez discret subtilement épicé avec des notes de levure. Une bouche légèrement maltée aux notes de caramel et de miel, aux saveurs fruitées.

**ACCORD METS / BIÈRE :**

Excellente à l'apéritif, avec de la charcuterie, des rillettes de poisson ou des petits beignets de crevettes. Elle révèle le goût iodé des coquillages. Très bien avec des fromages frais, croûtes fleuries douces, pâtes pressées jeunes.

**MESSAGE DU BRASSEUR :**

« Cette bière peu amer vous apportera fraîcheur et finesse à sa dégustation ».

**L'INFO À NE PAS  
MANQUER !**

L'orge utilisé provient exclusivement de cultures bretonnes, dont une partie provient de 6 agriculteurs locaux avec une relation directe et lié par un contrat pluri annuel.

Permanent

# BLONDE SANS GLUTEN

ALTIPLANO SAS /

Bière blonde quinoa ss gluten 4.5° 33cl

## SOUPLE ET DÉLICATE



**ASSEMBLAGE :** brassée avec des produits français : quinoa, houblon orge et blé noir.

**FERMENTATION :** Haute, puis refermentation.

**IBU :** 18

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Bière ronde et gourmande avec une pointe d'originalité.

**ACCORD METS / BIÈRE :** Crustacés, coquillages, viandes blanches ou légumes; cuits à la vapeur ou pochés ; accompagnés de jeunes pousses ou encore de graines germées. Fromage à pâtes cuites, chèvre et brebis.

**MESSAGE DU BRASSEUR :**

« Une vraie bonne bière bio et sans gluten, à la saveur souple et délicate ».

L'INFO À NE PAS MANQUER !

Brassée en France avec du quinoa cultivé dans le Loiret, Altiplano est très attaché à **conserver le savoir-faire français** et **contribuer à son humble niveau à l'économie locale**.

Ils ont la volonté de produire une bière sans gluten, de qualité.

Permanent

# BLONDE

ALARY BOISSON /

Bière blonde Alaryk 5° 33cl

## FORTE TYPICITÉ

NOUVEAUTÉ

De mars 2018



**ASSEMBLAGE :** 4 malts d'orge, 2 houblons.

**FERMENTATION :** haute

**IBU :** 21

### **CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Une robe trouble, jaune paille caractéristique des blondes artisanales. Belle brillance. Mousse blanche légère et aérienne accompagné de fines bulles. Un nez malté aux notes de fleurs blanches, de miel d'acacia, mentholées et épicées. Une bouche équilibrée entre amertume et acidité à la saveur douces et fruitée, avec des notes de fruits exotiques et d'épices.

**ACCORD METS / BIÈRE :** Poisson à chair blanche poché aux algues, carpaccio de canard aux agrumes, légumes d'été à la plancha, sauté de volaille au curry. Fromages frais, pâtes pressées cuites (comté, emmental, beaufort...), chèvre.

L'INFO À NE PAS  
MANQUER !

Alaryk travaille en 100% grain, avec des houblons naturels, selon des **recettes traditionnelles**.

La brasserie s'est fixée comme objectif de **s'approvisionner d'ici 3 ans en 100% France** : céréales, houblons et levures de leurs propres souches.

Permanent

# BLONDE LAGER

SIROPS MENEAU / BRASSEUR LA LUNE

Bière blonde Lager 4.5° 33cl

DISPONIBLE EN BOX !  
cf page 32.

## FRUITÉE ET DORÉE



NOUVEAUTÉ

De mars 2018

**ASSEMBLAGE :** Bière composée de 350 kg de différents malts d'orge du Sud Ouest :

**FERMENTATION :** Basse, filtrée.

**IBU :** 20

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :** Bière aux notes fruitées et dorées, légère, limpide et brillante.

**ACCORD MET / BIÈRE :** Petite crevettes grises de l'estuaire de la Gironde, fromage de brebis.

L'INFO À NE PAS  
MANQUER !

La Brasserie La Lune est une jeune brasserie, engagée, avec une **démarche environnementale globale** : des céréales bio et **paysannes produites exclusivement dans le Sud-Ouest**, une énergie **100% renouvelable**, démarche **Zéro déchet**.

Permanent