

Wood Laud

FERMIER BRASSEUR



Cher professionnel,

Depuis 1954, le **Domaine du Bois de Laud** étend ses cultures sur 40 hectares et notamment l'orge brassicole - *en agriculture biologique depuis 10 ans !*

4 générations de passionnés se sont succédées avec la même volonté d'élaborer **des produits de qualité** depuis les récoltes de la ferme.



C'est ainsi que **WOODLAUD Fermier Brasseur** est né !

Sébastien Arnaud, propriétaire et Sommelier en bière Doemens - **élabore ses recettes de bières de terroir aux caractères affirmés** depuis les cultures de la ferme.

Des bières locales élaborées dans la pure tradition brassicole !

KÖLSCH



33 cl | 75 cl

Bière de dégustation avec du corps.
Un goût malté et une délicate amertume.

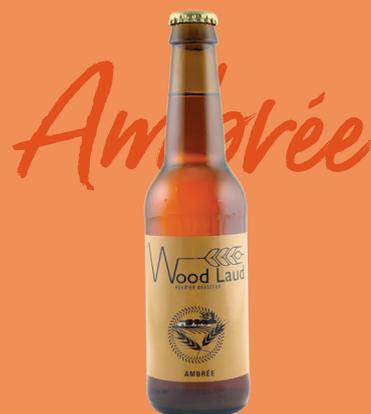
WEISSBIER



33 cl | 75 cl

Bière rafraîchissante, avec une pointe d'acidité.
Des notes fruités, agrumes, céréalières.

AMBER ALE



33 cl | 75 cl

Bière pleine, ronde, chaleureuse, onctueuse
avec des notes subtilement épicées.

**Découvrez les saveurs authentiques
de nos bières locales, pour enrichir votre carte !**

Directement au domaine :

DOMAINE DU BOIS DE LAUD

75, Chemin des Catalins
26200 Montélimar



Auprès de notre partenaire :

MONTANER PIETRINI

Rue de Chantecouriol
26000 Valence

Nous contacter :

Mail : contact@domaineduboisdelaud.fr

**Nous serons ravis de vous rencontrer
au domaine pour échanger et vous
faire partager un agréable moment
autour de nos bières.**

*À très vite !
Sébastien Arnaud*

*De l'épi
au demi*

