



FICHES TECHNIQUES

Bières brassées artisanalement sur les bords de Loire

GRUE JAUNE

AMERICAN PALE ALE



L'œil : Robe dorée et limpide

Le nez : Fruits jaunes accompagnés de belles notes céréalières

La bouche : Gourmande, une belle harmonie entre les houblons et les céréales, une amertume modérée

Les accords : Croustillants Nantais aux poires avec sa mâche. Fromages à pâtes molles, à croûtes lavées (Curé Nantais)

Alcool :

5 %

Amertume :

Modérée

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen, Cara
Gold & Flocons d'orge



Houblons Nelson Sauvin,
Motueka & Simcoe

GRUE GRISE

URBAN WHEAT ALE



L'œil : Jaune pâle, trouble avec une mousse persistante.

Le nez : Des notes d'agrumes délicates et un zeste de citron.

La bouche : Légère, une touche citronnée vient sublimer son pouvoir désaltérant.

Les accords : Saumon fumé avec une sauce ciboulette citron, chèvre et moules frites.

Alcool :

5 %

Amertume :

Légère

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen, Flocons
d'avoine & Blé



Houblons Motueka &
Citra

GRUE NOIRE

BLACK IPA

L'œil : Mousse opaque et persistante, robe noire acajou.

Le nez : Résineux et herbacé, les malts torrifiés apportent des notes de chocolat noir, intense

La bouche : Attaque franche ponctuée par un bel équilibre des malts torrifiés

Les accords : Fromages à pâtes persillés. Crêpes de blé noir à l'andouille de Guéméné

Alcool :

5 %

Amertume :

Forte

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen, Cara Gold, Black, Blé & Flocons d'orge



Houblons Nelson sauvin,
Motueka & Citra

