



FICHES TECHNIQUES

Bières brassées artisanalement sur les bords de Loire

DUCK

BLONDE - PALE ALE

L'œil : Bière blonde joyeuse et lumineuse

Le nez : Son profil belge vous emporte dans la fraîcheur d'une forêt de pins

La bouche : Cette bière est sèche, fleurie et fruitée. Son corps léger et sa pétillance modérée lui apporte un réel pouvoir rafraichissant

Les accords : Poisson, crustacé, chèvre asperge

Alcool :

5 %

Amertume :

Légère

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen, Cara
Ruby & Blé



Houblon Cascade
de la Brasserie



DUCK

AMBER ALE

L'œil : Bière rousse, ambrée aux reflets automnales.

Le nez : Vous serez surpris par son profil céréalié et gourmand.

La bouche : Marquée par la douceur des malts caramélisés, la texture moelleuse et équilibrée et de subtiles notes toastée.

Les accords : Charcuterie, comté, filet mignon ou BBQ.

Alcool :

6 %

Amertume :

Légère

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen,
Cara Gold & Blé



Houblons Styrian
Golding



DUCK

BLACK - DOUBLE STOUT

L'œil : Double stout, bière brune foncée.

Le nez : Concentré de malts torrifiés et chocolatés.

La bouche : Opulente, empyreumatique (grillé et torrifié) et légèrement boisée. Finale ronde, chocolatée laissant apparaître une douceur vanillée.

Les accords : Dessert au chocolat ou aux fruits rouges, gibier ou fromages croûtes lavées.

Alcool :

7 %

Amertume :

Légère

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen, Cara
Gold, Chocolat, Black,
& Wheat



Houblons Fuggles



DUCK

IPA

L'œil : Blonde soutenue avec de légers reflets cuivrés.

Le nez : De très belles notes exotiques apportés par les houblons de cette IPA.

La bouche : Une attaque franche, solaire et juteuse, des parfums de fruits de la passion, d'orange et de pamplemousse. Une finale douce et céréalière.

Les accords : Apéritif, Burgers, pizzas et plats épicés, gorgonzola.



Alcool :

6,5 %

Amertume :

Modérée

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen & Cara
Ruby



Houblons Mozaic,
Cascade de la Brasserie,
Citra & Simcoe

DUCK

TRIPLE

L'œil : Bière blonde aux reflets cuivrés.

Le nez : La palette aromatique est complexe, très céréalière et fruitée à souhait.

La bouche : Juteuse, onctueuse et biscuitée, l'ensemble est riche et harmonieux.

Les accords : Tajine, gibier, viande rouge ou foie gras, fromage à croûte lavée.

Alcool :

7,5 %

Amertume :

Légère

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen, Cara Ruby, Cara Gold, Abbaye & Blé



Houblon Cascade de la Brasserie & Crystal



DUCK

DIPA - DUCK IS NOT DEAD



L'œil : Bière blonde aux reflets cuivrés.

Le nez : La palette aromatique est complexe, très céréalière et fruitée à souhait.

La bouche : Juteuse, onctueuse et biscuitée, l'ensemble est riche et harmonieux.

Les accords : Tajine, gibier, viande rouge ou foie gras, fromage à croûte lavée.

Alcool :

7,5 %

Amertume :

Modérée

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen, Cara
Ruby & Flocons
d'avoine



Houblon Cascade de
la Brasserie, Mosaic &
Chinook

DUCK

FROID DE CANARD - SWEET STRONG ALE

L'œil : Blonde soutenue et brumeuse.

Le nez : Plein de gourmandise, brioché, pâtissier et légèrement épicé.

La bouche : Généreuse en céréales, une onctuosité est remarquable et une finale parfumée de sa fleur d'oranger.

Les accords : Apéritif, foie gras, volaille, porc, fromage à pâte molle et à croûte lavée et dessert au chocolat.



Alcool :

7 %

Amertume :

Légère

Ingrédients :



Eau



Malt Pilsen, Cara Gold, Abbaye, Wheat & Flocons d'orge



Houblons Cascade de le Brasserie