

UNE HISTOIRE DE BARBE !

Touché par un hiver plus rude que les autres,
un jeune vigneron barbu vit tout son raisin décimé par les gelées.
Plus le moindre petit grain de raisin à récolter.

Triste et fatigué,
il s'en allât trouver réconfort chez son ami le brasseur.
Attablés autour d'un verre, nos deux compères échangèrent sur l'amour de leur métier et de leur belle région
le Sud-Ouest !

Une idée germa alors dans leurs têtes :

- « Poils de barbes ! Mais c'est bien sûr ! Blonde, Blanche ou Ambrée... Toujours elles poussent...
Pourquoi ne pas réunir nos talents pour ravir les gens ? »

- « La Barbe ! Nous aurions dû y penser avant !
Plus de temps à perdre, allons brasser maintenant... »



Mousse blanche très dense
Couleur beige clair et opaque



Typique des bières blanches, aux arômes prononcés de
céréales suivi de notes de genièvre et laurier



Ample et gourmande avec une bulle fine et fondante.
On retrouve toutes les saveurs du nez avec une pointe
de citron confit



Bière de dégustation pour accompagner des plats à
base de poisson ou bien même des coquilles Saint-
Jacques, tout en restant appréciable à l'apéritif...



Malts de blé^(*) et d'orge^(*), flocons de blé^(*), orange^(*),
coriandre^(*), houblons, sucre^(*), levure

