

**BIÈRE SAUVAGES BARRIQUÉE**  
**GALLIA Nelson M'Amphore**

VINEUSE, OXYDATIVE, MINÉRALE

**Plus proche d'un vin que d'une bière**

Jacques Ferté et Guillaume Roy se lancent en 2009 en reprenant Gallia, une ancienne brasserie parisienne abandonnée. Leur ambition : Redonner ses lettres de noblesse à cette marque historique française. C'est désormais chose faite et la brasserie dernier cri de Sucy en Brie produit une gamme régulière qui connaît un succès croissant.

Dans la brasserie historique de Pantin, Rémy Maurin, brasseur en chef, et grand amateur de vins naturels laisse désormais libre court à sa créativité, dans une gamme plus pointue, Sauvages. D'un côté, les bières élevées en fût ou en amphore. De l'autre des bières brassées avec du raisin. Parfois les deux. Des matières premières sélectionnées avec soin, des levures indigènes, du raisin (mais pas que), des macérations longues, des procédés inspirés de la vinification, de l'élevage en barrique et/ou en amphore de grès, du temps et surtout beaucoup d'amour, voilà Gallia Sauvages, une gamme à la frontière entre bière & vin.

Gallia Sauvages Nelson M'Amphore a fermenté en amphore de grès pendant trois mois avant de passer quelques mois en barriques de chêne. Ça lui apporte des notes oxydatives et une finale minérale. Elle a un côté vineux également grâce au houblon Nelson Sauvignon.



**Matières Premières** : Eau, malts d'orge, de blé et d'avoine, houblons, levures.

**Fabrication** : Fermentation en amphore de grès pendant trois mois avant de passer quelques mois en barriques de chêne.

**TAV** : 12,2%

**Dégustation** : Notes oxydatives, une finale minérale. Elle a un côté vineux également grâce au houblon Nelson Sauvignon.

**Date** : 2020

**Bouteille** : 66cl

**Conditionnement** : 6

**Étui** : Non