

BIÈRE SAUVAGES BARRIQUÉE
GALLIA La Mielleuse

DOUCE, ACIDULÉE, OXYDATIVE

Un *braggot* toute en pétillance

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 La Mielleuse, c'est un *braggot* (hybride bière et hydromel) qui a été twistée en acide.



Ingrédients : Eau, malts d'orge et de blé, houblons, sucre, miel, sirop d'érable, raisins.

Fabrication : Bière vieillie en barriques ayant contenu du rhum jamaïcain. Durant l'élevage, un ouillage au sirop d'érable a été effectué pour limiter l'oxydation

TAV : 12,4%

Dégustation : Au nez, une douceur vanillée, une pointe épicée et légèrement boisée. En bouche, c'est un tout autre voyage. On découvre une bière avec une extrême buvabilité proche d'un blanc pétillant. Une finale sèche et légèrement oxydative.

Date : 2020

Bouteille : 66cl

Conditionnement : 6

Étui : Non

