

BIÈRE SAUVAGES VENDANGE
 GALLIA Extrawurst

FRUITÉE, ACIDULÉE, EXOTIQUE

Une bière bien charpentée !

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.

Avec la bière Extrawurst, embarquez pour un voyage en terres alsaciennes !



Matières Premières	: Eau, malts d'orge et de blé, malt acide, houblons, raisins
Fabrication	Pendant 30jours, le cépage Gewurztraminer a macéré dans du moût de bière.
TAV	9.8%
Dégustation	Au nez comme en bouche, des notes vineuses s'expriment puissamment, équilibrées par une subtile acidité en finale.
Date	2020
Bouteille	66 cl
Conditionnement	6
Etui	Non