

BIÈRE SAUVAGES VENDANGE
GALLIA Gamay Sans Toi

FRUITÉE, INTENSE, ACIDE

La romance plein la bouche

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 Sucey 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.

La bière Gamay Sans Toi, votre nouvelle arme de séduction !



Matières Premières	: Eau, malts d'orge et de blé, malt acide, houblons, raisins
Fabrication	3 tonnes de Gamay ont été éraflées puis pressées à la main et ensuite ajoutées au moût de bière pour finir par une fermentation spontanée.
TAV	8.1%
Dégustation	Une robe rubis envoûtante, un nez fruité qui laisse entrevoir toute l'intensité de la suite... En bouche, c'est un doux équilibre entre acidité et intensité fruitée du raisin.
Date	2020
Bouteille	66 cl
Conditionnement	6
Etui	Non