

BIÈRE SAUVAGES BARRIQUÉE
GALLIA Mirage 2000

FRUITÉE, ACIDULÉE, OXYDATIVE

Un souvenir de fraîcheur estivale

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.

Amateurs de notes oxydatives, accrochez-vous, celle-ci n'en manque pas !



Matières Premières	: Eau, malt d'orge, houblon, abricots secs, levures
Fabrication	Bière vieillie pendant près de 8 mois dans des barriques de vin contenant des abricots secs fumés aux ceps de vigne
TAV	5.6%
Dégustation	Laissez-vous emporter par la complexité aromatique entre des notes oxydatives et fruitées et une finale subtilement fumée
Date	2020
Bouteille	66 cl
Conditionnement	6
Etui	Non