

BIÈRE SAUVAGES VENDANGE
 GALLIA Piton Noir

FRUITÉE, ACIDULÉE, DOUCE

Une bière au charme.... Infaillible !

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.

La bière Piton Noir, c'est la boisson glouglou dont on ne se lasse pas !



| | |
|---------------------------|---|
| Matières Premières | : Eau, malts d'orge et de blé, malt acide, houblons, raisins |
| Fabrication | Prêt de 3 tonnes de Pinot Noir ont macéré et fermenté dans le moût de bière |
| TAV | 9.3% |
| Dégustation | Une robe violine, conforme au cépage du Pinot Noir. En bouche on reconnaît le cépage alsacien, fidèle à lui-même. La finale procure une belle rondeur de fruits rouges presque cerise et un tanin bien affirmé. |
| Date | 2020 |
| Bouteille | 66 cl |
| Conditionnement | 6 |
| Etui | Non |