

BIÈRE SAUVAGES D'ÉTÉ
GALLIA When Life Gives You Kumquat

FRUITÉE, ACIDULÉE, RAFRAICHISSANTE

Une bière d'été aux allures de Daiquiri

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 Daiquiri, vous allez vous régaler !



| | |
|---------------------------|---|
| Matières Premières | : Eau, malt d'orge, houblon, kumquats, citrons verts, levures |
| Fabrication | Les kumquats et les citrons verts macèrent dans de la bière maltée pendant 5 jours en cuve. |
| TAV | 4.5% |
| Dégustation | Rafraichissez-vous avec cette bière acidulée et fruitée aux notes intenses d'agrumes. |
| Date | 2021 |
| Bouteille | 66 cl |
| Conditionnement | 6 |
| Etui | Non |