

BIÈRE SAUVAGES
Gamay Sans Ma Française

FRUITÉE, GOURMANDE, RAFRAICHISSANTE

Une bière qui vous fait rougir de plaisir !

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.



Matières Premières	: Eau, malt d'orge, malt acide, blé, framboise, raisins
Fabrication	Macération du Gamay de Beaujolais dans un moût de bière puis vieillissement 8 mois en barrique de vin. Ensuite, ajout de framboises.
TAV	5.5%
Dégustation	Un battle de notes de fruits rouges apporté à la fois par le Gamay et la framboise. Une finale acidulée qui va vous faire succomber !
Date	2021
Bouteille	66 cl
Conditionnement	6
Etui	Non