

**VIÈRE VENDANGE 2021**  
**GALLIA FRANC JEU**

**VIVE LÉGÈRE ACIDE**

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 Vières**, une gamme à la frontière entre bière & vin.

Avec la vière FRANC JEU, on a mis à l'honneur le cépage Cabernet Franc, sans détour !



**Matières Premières** Eau, raisin (Cabernet Franc\*), malts d'orge, sucre\*, malt de blé\*, houblons\*  
 \*Produits issus de l'agriculture biologique

**Fabrication** Partiellement macéré avec les rafles, le moût de Cabernet Franc suit une fermentation spontanée avec des levures indigène du raisin.  
 Boisson alcoolisée obtenue par fermentation de malt d'orge, de malt de blé et de raisin.  
 Sans sulfites ajoutés

**TAV** 9.3%

**Dégustation** La fermentation spontanée crée une acidité assumée et maîtrisée. Sur cette base vive et légère, on trouve des notes de poivron vert et de tabac frais.

**Date** 2021

**Bouteille** 75 cl

**Conditionnement** 6

**Etui** Non

