

VIÈRE VENDANGE 2021
GALLIA NOIR C'EST NOIR

COMPLEXE FRUITÉ INTENSE

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 GALLIA Noir c'est noir, le Merlot donne une robe grenat, quasi noir qui annonce la couleur !



Matières Premières	Eau, raisin (Merlot), malts d'orge, sucre, malt de blé, houblons
Fabrication	Fermentation 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	11.1%
Dégustation	Ici le merlot s'exprime dans toute son intensité : des notes puissantes de fruits des bois, de cassis, un tanin prononcé et équilibré par le malt torréfié. Robe grenat, quasi noire.
Date	2021
Bouteille	75 cl
Conditionnement	6
Etui	Non

