

VIÈRE VENDANGE 2021
GALLIA OSÉ ROSÉPHINE

FRUITÉE ACIDULÉE ÉQUILBRÉE

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 Osé Roséphine, on a mis à l'honneur le cépage Pinot noir. Beaucoup de douceur pour une vraie peau de pêche !



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

Fabrication Fermentation avec des levures indigène du raisin.
 Boisson alcoolisée obtenue par fermentation de malt d'orge, de malt de blé et de raisin. Pressurage direct
 Sans sulfites ajoutés

TAV 10%

Dégustation Notes de fruits rouges, de pêche et une acidité équilibrée.
 Robe orangée obtenue par pressurage direct.

Date 2021

Bouteille 75 cl

Conditionnement 6

Etui Non

