



VIÈRE VENDANGE 2021
GALLIA PITON NOIR II

PIUSSANTE ÉLÉGANTE

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 natures 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 Piton noir II, on a fait la part belle au Pinot Noir !



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.
 Sans sulfites ajoutés

TAV 10.%

Dégustation Sous sa mousse rose se tapit une curiosité sèche et ronde prête à surgir. Au nez come en bouche, on retrouve l'intensité typique du cépage Pinot Noir et ses notes de cerises et fruits des bois.

Date 2021

Bouteille 75 cl

Conditionnement 6

Etui Non

