

**VIÈRE VENDANGE 2021**  
**GALLIA SYLVANER STALLONE II**

**FRUITÉE MINÉRALE ACIDULÉE**

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 Sucey 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 Sylvaner Stallone II, on a mis à l'honneur le cépage Sylvaner parce qu'on ne change pas une équipe qui gagne !



**Matières Premières** Eau, raisin (Sylvaner\*), 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** 7,2%

**Dégustation** Une vière oscillant entre minéralité et douceur, entre acacia et fruits blancs bien juteux. Une belle acidité complète cette vière qui ne se laisse pas faire !

**Date** 2021

**Bouteille** 75 cl

**Conditionnement** 6

**Etui** Non

