

## BLACK ROCK STOUT

*Chocolaté, Torréfié, Café*

**La seule bière d'Islay.**

**Islay Ales** est la brasserie emblématique de l'île d'Islay, au large de la côte occidentale de l'Écosse, reconnue mondialement pour ses whiskies tourbés. Elle a été fondée en 2003 à Bridgend dans une ancienne ferme par des passionnés de bière et de traditions locales. Les premières bières ont été commercialisées en 2004, avec la volonté de proposer des recettes artisanales et authentiques.

Portée par un savoir-faire artisanal et un profond attachement à son terroir, **Islay Ales** façonne sur place une gamme variée de bières, de fermentation basse (lager) ou haute (ale, IPA ou stout), disponibles en cannette ou en fût dans la majorité des bars, hôtels et restaurants de l'île. Elle approvisionne aussi de nombreuses distilleries, en particulier au moment du *Feis Isle* au mois de juin.

La brasserie est désormais installée un peu plus au sud, au lieu-dit Glenegedale, juste en face de l'aéroport et sur le même site que la distillerie Laggan Bay, dans des locaux adaptés, équipés d'un matériel moderne et performant.

Les bières Islay Ales reflètent l'esprit unique de l'île : tradition, qualité et caractère, offrant aux amateurs de bière une exploration différente des saveurs écossaises, enracinée dans une communauté vivante et une culture brassicole résolument locale.

**Black Rock Stout** (4,5%) est une stout issue de malt chocolat, avoine et orge torréfié, combinés avec du houblon anglais. Black Rock est un clin d'œil à un rocher dominant Loch Indaal. Pour les enfants de l'île, il est clairement un reste fossilisé d'une montreuse créature légendaire !



<b>Matières Premières :</b>	malt chocolat, avoine, orge torréfié, houblon anglais.
<b>Fabrication :</b>	Haute fermentation.
<b>TAV :</b>	4,5 % vol.
<b>Dégustation :</b>	<b>Robe :</b> charbon <b>Nez :</b> café espresso <b>Bouche :</b> riche, chocolat noir, café.
<b>Moment :</b>	Apéritif.
<b>Cannette :</b>	44 cl.
<b>Conditionnement :</b>	Fardeau de 12.