



ISLAY ALES
LEANN AN ÎLE

ISLAY ALES – ÉCOSSE

FINLAGGAN IPA

Tropical, Équilibré, Fruité

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.

Finlaggan IPA (5%) est une bière fruitée et amère pour les amateurs d'IPA désaltérante. Finlaggan est un clin d'œil à la base des Lords des îles qui régnait sur la côte Ouest de l'Écosse du 11^{ème} au 15^{ème} siècle. Farouchement indépendant, ils s'opposaient aux rois Écossais, Anglais et Irlandais.



Matières Premières :	Houblon Américain et Néozélandais.
Fabrication :	Haute fermentation.
TAV :	5 % vol.
Dégustation :	Robe : or pâle Nez : citronné, fruits tropicaux et myrtilles. Bouche : fruitée, droite et légèrement amère. Finale : sèche
Moment :	Apéritif.
Cannette :	44 cl.
Conditionnement :	Fardeau de 12.

