

CRAT'R

VOLCANIQUE PAR NATURE



GENTIANE

Hommage à la plante de nos massifs. cette bière sèche et minérale révèle une amertume franche et tonique. Alliance de deux savoir-faire artisanaux, cette bière à la gentiane sauvage est brassée avec 100 % de malts du cantal !

Jean-Jacques et Alexandre ont grandi à Montagnaguet, hameau cantalien niché sur les contreforts de la Margeride. Le premier, Artisan liquoriste spécialiste de la gentiane Sauvage, le second, Maître brasseur, infuse le houblon. Hommes de goûts et de terroir, ils décident d'unir la céréale à la racine pour créer cette recette unique de Bière-Gentiane... 100% pur malt du Cantal, cette bière naturelle ultra locale est brassée à l'eau du volcan. L'infusion de racines de gentianes sauvages et de houblons apporte une amertume élégante, légère et minérale. Cette bière qui a du sens révélera les vôtres... pour une expérience gustative à 360°.

Accords mets-bière :

Asperges, navets, radis, oignons rôtis, betteraves, desserts fruités.

Ingrédients :

Eau, malts d'orge*, houblons*, levures, gentiane sauvage.
(*contient du gluten)

Coup de cœur : Compotée d'artichauts.

RONDEUR (SR) :



AMERTUME (IBU) :



ÉPICES :



ACIDITÉ :



BIÈRE D'ALTITUDE BRASSÉE À L'EAU DU VOLCAN

Alc. 5,5% Vol.

33 cl.

