



BRASSERIE DES TROIS BECS

GIGORS-ET-LOZERON, DRÔME

FERME-BRASSERIE, DONT LES BRASSEURS CULTIVENT EUX-MÊMES LEUR ORGE ET LEUR HOUBLON BIO. L'EAU DE SOURCE EST PUISÉE DIRECTEMENT DANS LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERCORS. LA BRASSERIE S'ENGAGE À ÊTRE LE PLUS ÉCOLOGIQUE POSSIBLE EN CRÉANT UNE FILIÈRE COMPLÈTE SUR LE TERRITOIRE RÉGIONAL, ET EN LIMITANT AU MAXIMUM SON EMPREINTE CARBONE.

33CL CONDITIONNÉES PAR CARTONS DE 12 UNITÉS, ET 75CL PAR 6 UNITÉS.



BLONDE

BLONDE ALE, 4.5% ALC./VOL.

BLONDE, FLORALE, LÉGÈRE, ALLIANT UN CARACTÈRE MALTÉE ET UNE LÉGÈRE AMERTUME, IDÉALE POUR VOUS RAFFRAÎCHIR EN TOUTE SAISON !



REF. B3B-BLO



AMBRÉE

AMBER ALE, 6.5% ALC./VOL.

AMBRÉE AVEC PLUS DE CORPS QUE SA SOEUR BLONDE, ELLE EST AUSSI PLUS RONDE AVEC UNE FIN DE BOUCHE RELATIVEMENT FRUITÉE ET AGRÉABLE.



REF. B3B-AMB



ORTIE

BIÈRE À L'ORTIE, 6.5% ALC./VOL.

BIÈRE AMBRÉE DONT LE HOUBLON A ÉTÉ SUBTILEMENT REMPLACÉ PAR L'ORTIE. ELLE A UNE AMERTUME HERBALE ET MINÉRALE, QUI LAISSE UNE FIN DE BOUCHE TRÈS SÈCHE ET DÉSALTÉRANTE.



REF. B3B-ORT



ROUSSE

TRIPLE ROUSSE, 9.0% ALC./VOL.

ROUSSE DONT LA RECETTE TRÈS COMPLEXE, ROBE OCRE, AVEC UN FORT CÔTÉ CARAMÉLISÉ, ET FORTEMENT MALTÉ. L'ALCOOL AMÈNE DE L'AMPLITUDE ET DE LA PROFONDEUR À LA DÉGUSTATION.



REF. B3B-ROU



PORTER

PORTER, 6.5% ALC./VOL.

BRUNE DE TRADITION ANGLO-SAXONNE, ELLE SE CARACTÉRISE PAR UN DÉBUT DE BOUCHE AUX ARÔMES DE CAFÉ ET NOUS LAISSE EN SUSPENS SUR UNE NOTE DE FÈVE TORRÉFIÉE.



REF. B3B-POR



BIÈRE DE SAISON

BIÈRE SAISONNIÈRE, ??% ALC./VOL.

SELON ARRIVAGE :
- BLONDE SAISON, IMPERIAL STOUT



EDITION LIMITÉE

REF. B3B-XXX