



Photo : Yvan Pallez/www.tempoassociere.com

ère



Commentaires et vente sur place

Bières de Ré

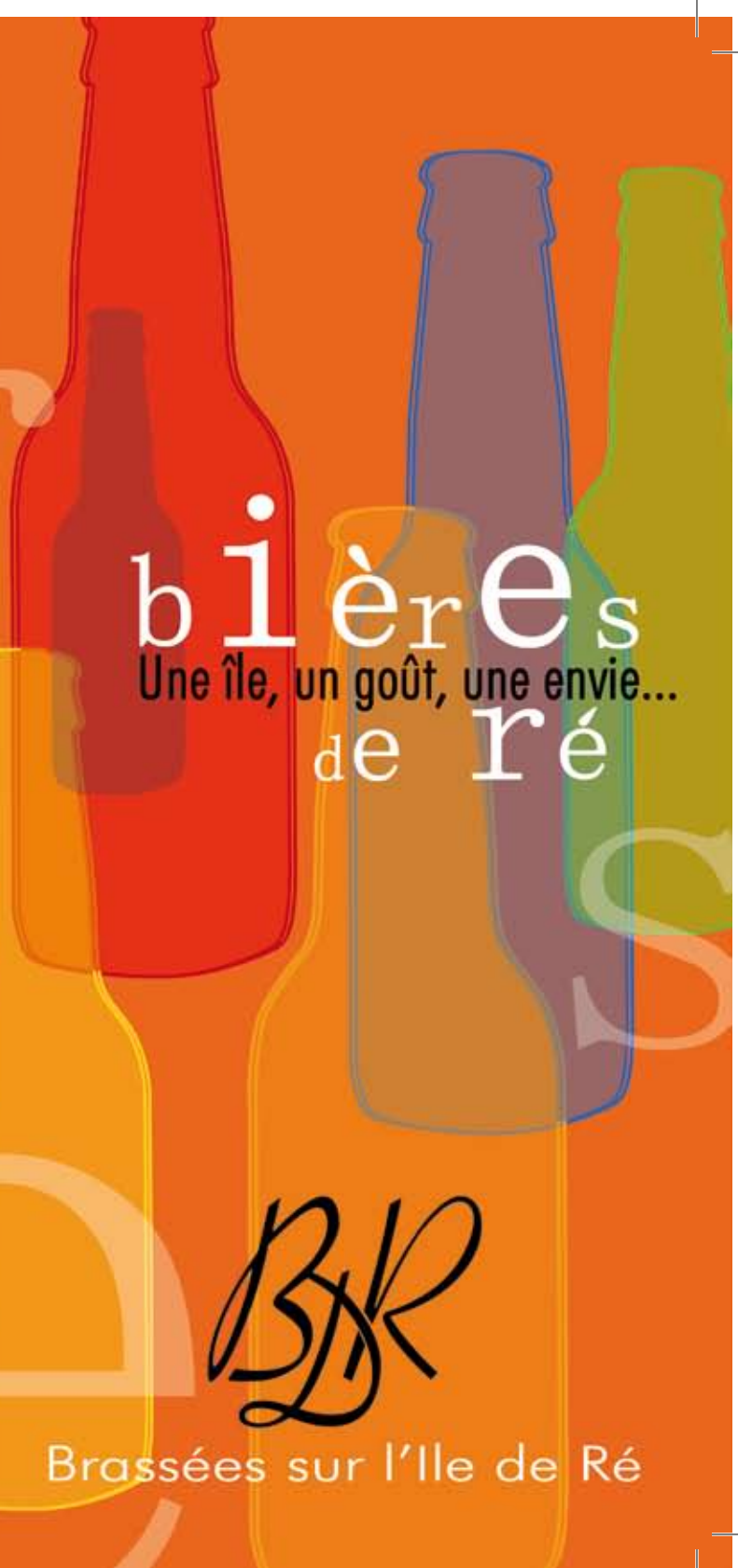
11, Z.A.C. des Clémorinands - 17740 - Ste-Marie de Ré
 Tél : 05 46 43 82 63 - Fax : 05 46 43 89 21
 contact@bieresdere.fr

Vente en ligne :

www.bieresdere.fr

L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

Conception : al.tydesign.net - Impression : lodinmo.fr



bières
 Une île, un goût, une envie...
 de Ré



Brassées sur l'île de Ré

La capsule «Ring Pull»
Un système innovant et sûr
de fermeture de nos bouteilles.
Pour ouvrir, c'est facile !

Bières de Ré
fabrique 6 bières brassées selon
la loi de pureté de 1516.

Notre gamme complète
comblera vos sens tout au long de la journée.

Sans conservateur, ni colorant, ni additif,
le brasseur s'engage à utiliser uniquement des malts,
de l'eau, du houblon et de la levure.
Nos bières sont «vivantes», une refermentation en bouteille
procure la finesse du gaz, ce qui explique le léger dépôt
de levure au fond de la bouteille et le trouble naturel.

A déguster entre 8 et 10°.



La Blanche de Ré. 5°
Aérienne, fraîche, fruitée,
aux perles fines et aux reflets dorés.



La Déferlante. 8°
Onctueuse, riche en céréales,
fruits et végétaux.



L'Écume de Ré. 5°
Sous sa robe brune, elle offre
la subtilité d'une bière blanche
aux notes de café et d'épices.



La Blanche Amb'Ré. 5,8°
Suave avec une ampleur
maltée, de couleur cuivrée avec
des notes délicates de miel et caramel.



La Blonde de Ré. 5,8°
Attaque fraîche retenue
par une amertume persistante
dûe au houblon aromatique.



La Blanche de Ré Bio. 5°
Arômes similaires à la Blanche
de Ré. Malts issus de l'agriculture
biologique.