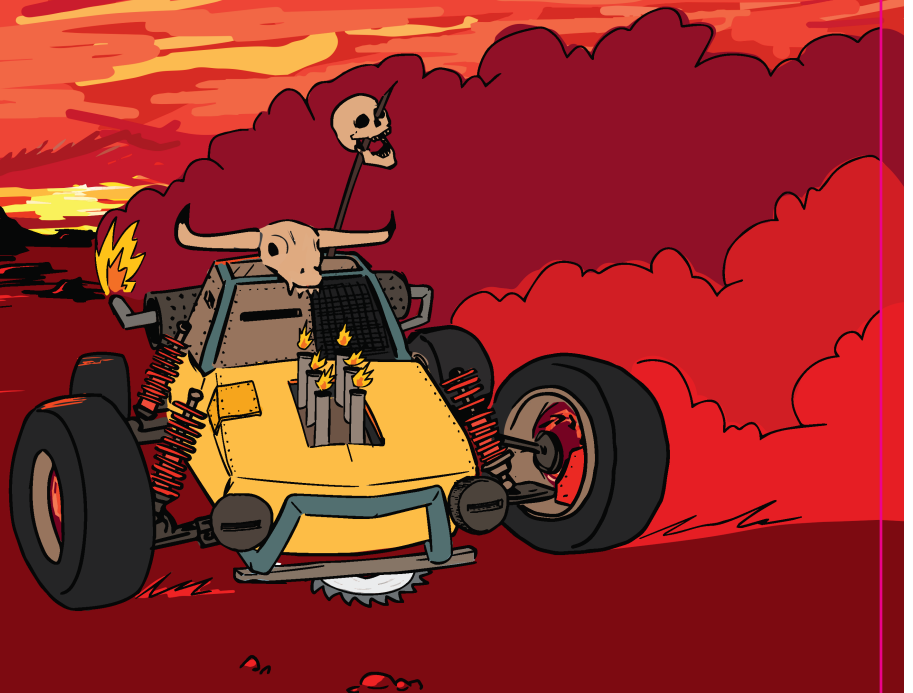


METAL HURLANT

"MOI, ADAM ET ÈVE, J'Y CROIS PLUS TU VOIS, PARCE
QUE JE SUIS PAS UN IDIOT : LA POMME ÇA PEUT PAS
ÊTRE MAUVAIS, C'EST PLEIN DE PECTINE..."

- Jean-Claude Van Damme





BRASSERIE INDÉPENDANTE

SI L'APPELLATION "BRUT IPA" PEUT ÉVOQUER UNE EAU DE COLOGNE POUR FRANCK RIBÉRY, LA RÉALITÉ EST TOUTE AUTRE. ON TENTE TOUT CE QUI EST POSSIBLE POUR RENDRE JUSTICE AUX ARÔMES DES HOUBLONS. L'UNE DES DERNIÈRES MÉTHODES MISE AU POINT, EMPRUNTÉE AU MONDE DU CHAMPAGNE, EST L'ADJONCTION D'ENZYMES AYANT LA CAPACITÉ DE GRIGNOTER ABSOLUMENT TOUS LES SUCRES QUE LES LEVURES AURAIENT LAISSÉ. AINSI, SI LE DEGRÉ D'ALCOOL DE NOTRE MÉTAL HURLANT EST ÉLEVÉ, LE TRAVAIL DES ENZYMES L'A RENDUE AUSSI SÈCHE QUE POSSIBLE. D'OÙ LE "BRUT", COMME UN CIDRE FERMIER OU L'ALCOOL DE BETTERAVE DE BERTRAND BLIER. LE MALT DE BLÉ CONFÈRE UNE CERTAINE FRAÎCHEUR, LES HOUBLONS AMÉRICAINS DU FRUITÉ, C'EST DONC UNE BIÈRE ÉQUILIBRÉE, ET MÊME DISTINGUÉE, PREUVE SUPPLÉMENTAIRE QUE LES CHOSES BRUTES NE MANQUENT PAS D'ÉLÉGANCE.

STYLE : BRUT IPA / MALT : PALE, WHEAT MALT

HOUBLONS : CITRA, MOSAIC / ALCOOL : 7,4%



14 RUE DENIS PAPIN 68000 COLMAR



06 74 10 67 81



SAINTE-CRU@GMAIL.COM



WWW.SAINTE-CRU.COM