



BEAT GÖSE ON !

TRIPLE GÖSE POIRE FRAMBOISE - 10 % alc/vol



MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme), malt de blé, flocons d'avoine

HOUBLONS

Columbus, Citra

AUTRE

Poires, framboises

LEVURE

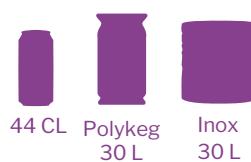
Philly Sour wild brew, Belle Saison

COULEUR :

Rose pale oranger (corail)

Notes de dégustation :

Bonbons, Framboise, poire, acidulé, salinité, pâte sablée



À Conserver au frais



Située dans le bocage vendéen, notre brasserie ouvre ses portes en **juin 2014**. Installée en plein cœur de la ferme familiale de La Muette et utilisant les céréales cultivées sur la ferme, son nom est déjà tout trouvé, ce sera La Ferme-Brasserie La Muette.

Mélange de **modernité** et de **tradition**, nos bières s'inspirent des méthodes traditionnelles ancestrales, mais aussi de la **nouvelle vague mondiale Craft beer**. Nous brassons des bières sur lie à partir de malts, de houblons, de levures et d'eau. Sans additif, sans conservateur, nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.