



# 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

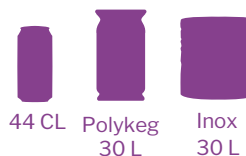
Philly Sour wild brew, Belle Saison

## COULEUR :

Rose pale oranger (corail)

## Notes de dégustation :

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



44 CL

Polykeg  
30 L

Inox  
30 L

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.