



# HOP DEEP - NELSON SAUVIN

SINGLE HOP - 7 % alc/vol



## MALTS

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

## HOUBLONS

Nelson Sauvín

## LEVURE

London Fog

## AMERTUME

Modérée : 25 IBU

## Corps

3 P°

-  Blonde trouble
-  Floral, agrumes, fruit exotique
-  Agrumes, abricot, raisin blanc, pin
-  Brochette de gambas marinées, tarte à l'abricot, chèvre à l'échalotte



À déguster entre 6 et 8°C  
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.