

# LA MUSSE

## OPÉRATION DU COUP DE POING

FRUITED IMPERIAL SOUR : GROSEILLES & CASSIS - 8.8 % alc/vol

Collaborations Brassicoles : HOPERA/BUBAR/LA MUSSE



### MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme) , malt de blé

### HOUBLONS

Simcoe

### AUTRE

cassis & groseilles

### LEVURE

US 05

### AMERTUME

Faible : 10IBU

### Corps

2.9 P°



Rouge violet



fruits rouges



acidulé, fruits rouges



Viandes de canard, fondant au chocolat, cheese cake, tomme de brebis



33 CL



30 L



30 L

À déguster entre 5 et 7°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.