

SABETZ QUE LEU

Enfants, lorsque nous étions trop turbulents, mon grand-père levait son béret et annonçait d'une voix forte « Sabètz que lèu ! ». Autrement dit : « Y en a une qui se lève... » sous-entendu : « qui va tomber » ! Cette menace jamais mise en exécution résume l'esprit de cette bière artisanale occitane à la teneur en alcool élevée. Mesfisa-te !

En associant bière et culture locale, nous souhaitons souligner l'importance de nos racines et promouvoir la langue d'Oc.

La Sabetz est une bière blonde et fine de fermentation haute à la teneur en alcool assez élevée. Sa complexité aromatique rappelle des saveurs de litchi et de feuilles de cassis

Caractéristiques:

- Bière blonde de type ale
- 7 % Alc.
- 4 variétés de houblon
- Brassage par infusion, houblonnage à froid (1) et à chaud (3)

Dégustation :

D'un aspect brillant, cette bière blonde est surmontée d'une mousse ample, onctueuse et persistante

Le nez est subtil, floral (note de rose) et finement fruité (litchi, mangue, cassis)

En bouche, elle libère des arômes du houblon et une amertume végétale franche.

Le malt en arrière-plan offre une saveur très légèrement caramélisée, caractère épicé et frais (cumin)

Bonne persistance en bouche

DLUO : 2 ans

EAN : 3760065700006

Ingrédients : eau, malt, houblon, levure

Packaging :

33 cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

75 cl verre perdu, carton de 12 bouteilles

Fût 20 litres consigné

Récompenses :

Fourquet d'Argent au Concours de St Nicolas de Port 2019

Médaille d'Or au Concours National de Lyon 2018

Médaille d'Argent au Concours National de Lyon 2017

Médaille d'Argent au Concours National de Lyon 2016



Fabriquée et embouteillée par la Brasserie d'Olt, 16 ZA de la Salle, 12 130 ST GENIEZ D'OLT et D'AUBRAC (Aveyron– France)

