



SAINT-RIEUL GRAND CRU 9°



Cette jeune brasserie de l'Oise se situe à Trumilly entre Senlis et Crépy en Valois. Brassant depuis juillet 1998, elle représente aujourd'hui une des valeurs montantes de l'art brassicole.



Très rigoureux sur leur sélection de malt et de houblon, ils brassent une bière de haute fermentation composée à 100 % de malt d'orge, provenant de la Beauce, de Champagne et de Picardie. Ils utilisent également l'une des meilleures variétés de houblon qu'est le Saaz et note importante, uniquement sous forme de fleurs fraîches.

Brassée avec des malts clairs et des malts légèrement touraillés, la « Grand Cru » est la plus forte de la gamme. Trois levures différentes sont utilisées : en cuve puis en bouteille. Bière ronde, un peu liquoreuse, de couleur dorée et aux arômes complexes de biscuit, de céréales, de vanille, d'épices et d'agrumes.

Il est important que sa température de service soit fraîche, mais non glacée. Il est préférable d'en prendre soin et de la déguster dans des verres adaptés entre 10° et 12° C.



Sarl la Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com