

# MICROBRASSERIE LES BRASSÉS

## NANTES



### *La brasserie locale 100% bio Nantaise*

Les Brassés est un concept de micro-brasserie, bar-restaurant, installé à Nantes depuis 2016, au cœur du quartier Malakoff Pré-Gauchet.

A quelques encablures de la gare sud, ce Haut-lieu de la culture brassicole nantaise élabore une belle gamme de bières certifiées bio en 2019.

Cette production est produite à partir d'un houblon local, cultivé à Barbechat/Divatte-sur-Loire (44), qui sera ensuite transformé à la malterie de Saint-Avé (56).

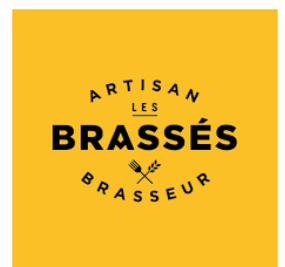
Depuis 2020, Ils ont acquis de nouveaux locaux non loin de là (au 24 rue Bellier), et se sont équipés de matériel moderne afin d'obtenir une production plus adaptée et plus régulière. Ce qui leur permet ainsi d'innover et de développer de nouvelles créations. Chacune des bières crée est le fruit d'un savoir-faire artisanal, où se combinent avec habileté les céréales maltées, les houblons aromatiques et les levures spéciales pour donner naissance à des brassins 100% bio et uniques.

Leur large gamme de bières se compose notamment :

D'une *Red Ale*, la « **Qui Mousse n'amasse pas Rousse** », une bière ambrée d'inspiration irlandaise, ronde et maltée, aux notes toastées et caramélisées.

D'une blonde type *Pale Ale*, la « **Cascade** », fruitée et dotée d'une amertume délicatement citrique apportée par le houblon ligériens « Cascade » de Matthieu Cosso, associé aux malts bretons de Yec'Hed Malt.

Mais également de la « **Seven IPA** », une English India Pale à la robe ambrée, inspirée des IPA traditionnelles britanniques, puissante et houblonnée.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)