

Brasserie Beluette La Chapelle sur Erdre



La Beluette est située à la Chapellesur-Erdre.

Brice Lagroy a repris le flambeau de la microbrasserie créée par Philippe Burot en 2021. Ancien ingénieur en informatique Brice brassait en

amateur depuis déjà quelques années. Quand il a décidé de se professionnaliser, il est allé se former à La Rochelle pour valider son diplôme universitaire de brasseur. Le nom de la bière, La Beluette est issu du patois local. Il désigne les lueurs que l'on voit après s'être pris un coup sur la tête.

C'est à Sucé-sur-Erdre, non loin de la plaine de Mazerolles, que Brice se fournit en houblon. Un houblon non traité et sans engrais chimique. Quant à son malt bio, il provient de la Malterie Yec'Hed Malt près de Vannes qui transforme de l'orge et le houblon provient lui de la commune voisine de Sucé-sur-Erdre (Houblonnière des jardins de la Noue).

Brice propose aujourd'hui une gamme de dix bières bio, non filtrées et non pasteurisées : deux blondes, deux blanches, deux brunes, une IPA, une ambrée, une triple, et une fumée.

Passionné par le brassage, on le dit intarissable sur le sujet ! Soucieux de préserver l'environnement, la bière est brassée avec des ingrédients biologiques et issus de circuits-courts.

La Beluette est une bière vivante, non pasteurisée, non filtrée et fermentée en bouteille.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

: 02 40 59 13 14

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

