NUNC EST BIBENDUM : [BIERE] Saint-Victor - Blonde (Brasserie artisanale du Castel)




Bière
Saint Victor
BIÈRE ARTISANALE SUR LIE NON FILTRÉE
saveurs
DU TARN
www.saveursdutarn.fr

Rien qu’avec ce chouette détail de vitrail (?) sur l’étiquette,

on était curieux de goûter cette bière « à triple fermentation, artisanale, vivante, ni filtrée ni pasteurisée » venue de Nages en Haut-Languedoc, dont le saint protecteur n’est autre qu’un certain…**Victor**.

Son joli blond troublé, sa mousse légère, son nez floral et son palet mielleux aux légères touches d’agrumes, le fait que l’eau des montagnes locales soit utilisée dans le processus, tout ça fait de ce fin breuvage une bière dont on est désormais curieux de connaître les petites sœurs !

Et il y a fort à parier que nous vous reparlerons des activités de cette brasserie artisanale très bientôt. En attendant, à la vôtre !

Malt d’orge et de houblon, 4,5 %

Contact : Le Castel 81320 Nages / 05 63 37 06 12 / frdrcmas@aol.com

© Nawakulture 1999-2016 - Dura lex, sed lex !

Les textes impies de cette auguste publication, tous signés de la main de Ged Ω, ci-devant archiviste du Chaos, sont déposés auprès des services juridiques de Satan lui-même, les utiliser sans autorisation du Ged-iteur vous exposerait à la honte et au mépris le plus absolu, voire à un grand coup de pompe dans le fion suivant votre situation géographique, vous avez été prévenus. Notez bien par ailleurs que le Ged-iteur, bien que belliqueux de nature et tout-à-fait imperméable aux opinions des uns et des autres, rappelle que les points de vue exprimés par les personnes interviewées n’engagent que leurs auteurs.