

FONDÉE EN 1132 PAR SAINT BERNARD,  
L'ABBAYE DE VAUCELLES EST AU CŒUR DE LA VALLÉE DE L'ESCAUT.  
C'EST SOUS LES VOÛTES DE LA SALLE DES MOINES QUE VOUS  
RESSENTIREZ **900 ANS D'HISTOIRE** DE CE JOYAU D'ARCHITECTURE  
CISTERCIENNE. LE PASSÉ BRASSICOLE DES MOINES DE VAUCELLES  
RENAÎT AVEC **NOTRE BRASSERIE IMPLANTÉE DANS LA FERME  
HISTORIQUE DE L'ABBAYE.**

**LA TRIPLE**, BRASSÉE SELON LA **TRADITION MONASTIQUE**.  
ELLE POSSÈDE UNE **FORTE TENEUR EN MALT** QUI DÉVOILE  
TOUTE SA **PUISSANCE ET SES ARÔMES.**

**INGRÉDIENTS**

EAU DE VAUCELLES,  
**MALTS**  
**(ORGE, BLÉ),**  
HOUBLONS,  
LEVURE ET SUCRE

**GOÛT ET TRADITION**

NON PASTEURISÉE  
ET NON FILTRÉE  
RE-FERMENTATION  
EN BOUTEILLE

BRASSÉE ET EMBOUTELLÉE PAR :



SAS BRASSERIE DE VAUCELLES - HAMEAU DE VAUCELLES  
59 258 LES RUES-DES-VIGNES



75CL.

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT :



3 770019 145012 >



FONDÉE EN 1132 PAR SAINT BERNARD,  
L'ABBAYE DE VAUCELLES EST AU CŒUR DE LA VALLÉE DE L'ESCAUT.  
C'EST SOUS LES VOÛTES DE LA SALLE DES MOINES QUE VOUS  
RESSENTIREZ **900 ANS D'HISTOIRE** DE CE JOYAU D'ARCHITECTURE  
CISTERCIENNE. LE PASSÉ BRASSICOLE DES MOINES DE VAUCELLES  
RENAÎT AVEC **NOTRE BRASSERIE IMPLANTÉE DANS LA FERME  
HISTORIQUE DE L'ABBAYE.**

**LA BLONDE.** UNE RECETTE **AUTHENTIQUE**  
**DE BLONDE D'ABBAYE PUR MALT** QUI DÉVOILE  
UN ÉQUILIBRE ENTRE **SAVEUR ET INTENSITÉ.**

**INGRÉDIENTS**

EAU DE VAUCELLES,  
**MALTS**  
**(ORGE, BLÉ),**  
HOUBLONS,  
LEVURE ET SUCRE

**GOÛT ET TRADITION**

BIÈRE 100% PUR MALT  
NON PASTEURISÉE  
ET NON FILTRÉE  
RE-FERMENTATION  
EN BOUTEILLE

BRASSÉE ET EMBOUTILLÉE PAR :



**SAS BRASSERIE DE VAUCELLES - HAMEAU DE VAUCELLES**  
59 258 LES RUES-DES-VIGNES



**75CL.**

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT :



3 770019 145036 >



ABBAYE DE  
**VAUCELLES**

**PRIMA**

**5,0° ALC**



FONDÉE EN 1132 PAR SAINT BERNARD,  
**L'ABBAYE DE VAUCELLES** EST AU CŒUR DE LA VALLÉE DE L'ESCAUT.  
C'EST SOUS LES VOÛTES DE LA SALLE DES MOINES QUE VOUS  
RESSENTIREZ **900 ANS D'HISTOIRE** DE CE JOYAU D'ARCHITECTURE  
CISTERCIENNE. LE PASSÉ BRASSICOLE DES MOINES DE VAUCELLES  
RENAÎT AVEC **NOTRE BRASSERIE IMPLANTÉE DANS LA FERME  
HISTORIQUE DE L'ABBAYE.**

LA PRIMA, NOM HISTORIQUE DONNÉ  
**AU BRASSIN RÉSERVÉ AUX MOINES.**  
ELLE ALLIE SUBTILEMENT **AUTHENTICITÉ ET LÉGÈRETÉ.**

INGRÉDIENTS  
EAU DE VAUCELLES.  
**MALTS**  
**(ORGE, BLÉ).**  
HOUBLONS.  
LEVURE ET SUCRE

GOÛT ET TRADITION  
BIÈRE 100% PUR MALT  
NON PASTEURISÉE  
ET NON FILTRÉE  
RE-FERMENTATION  
EN BOUTEILLE



BRASSÉE ET EMBOUTILLÉE PAR :  
**SAS BRASSERIE DE VAUCELLES - HAMEAU DE VAUCELLES**  
59 258 LES RUES-DES-VIGNES



**75CL.**

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT :



3 770019 145050 >