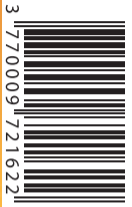


Fièrement brassée en Bresse




Brassées au cœur de la Bresse, nos bières sont élaborées avec passion, à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. Nos recettes goûteuses et équilibrées s'inscrivent dans la tradition gastronomique locale.

Gourmande aux notes épicées, cette bière ambrée d'Hiver se prête à la dégustation. Ses notes subtiles de pain d'épices proviennent d'une préparation locale, inspirée par les recettes médiévales de Pérouges

Ingrédients : eau, malt d'orge et avoine, épices, houblons, levure.

6,5% alc/Vol

 33 cl

À consommer de préférence avant : voir bouteille



Brasserie Saint Clair
893 route de Pont d'Ain
01 250 Montagnat

www.biere-la-bressane.com

LA BRESSANE

Bière d'Hiver