

Les Résistantes de la Brasserie de Corlay

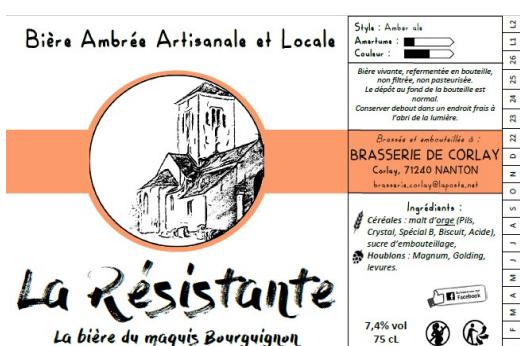
Toutes nos bières sont brassées avec passion, de manière traditionnelle et avec des produits naturels.

Les bières étant vivantes, non filtrées et brassées à la main, leur goût et leur degré d'alcool peuvent varier légèrement d'un brassin à l'autre. Ceci donne des produits authentiques dont les arômes sont en évolutions constantes dans le temps, comme un bon vin.



La Blonde 5,9%

Une bière naturellement trouble car elle contient du malt de blé, elle a une amertume modérée et présente des notes d'agrumes apportées par le houblon Cascade.



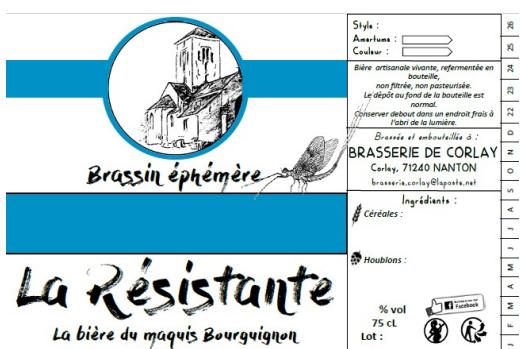
L'Ambrée 7,4%

Inspirée de la tradition brassicole française, c'est une bière simple et agréable à boire en toutes circonstances !



La Brune 6,1%

Une bière noire typée porter, puissante, riche en arômes torréfiés et douce à la fois. L'utilisation du houblon Sorachi Ace fait ressortir des notes de noix de coco qui se marient à merveille!



L'Ephémère

Une cuvée spéciale qui change à chaque fois, selon l'humeur et les saisons mais toujours brassée avec passion !

Conseils de conservation et de dégustation



Comme nos bières sont des produits vivants il faut observer certaines précautions afin de les conserver au mieux :

- en position debout
- un endroit frais sec et sans lumière est un plus.
- si vous les transportez, laissez les se reposer quelques heures avant de les déguster.

Quand arrive le moment de la dégustation il faut choisir des verres adaptés, propres et mouillés. Si possible servir la bouteille délicatement, en une seule tournée, pour éviter de mettre les levures en suspension.



Maintenant que la bière est servie il faut l'accompagner dignement. Et quoi de mieux qu'un bon saucisson artisanal et du fromage de chèvre fermier, le tout sur une tranche de pain cuit au feu de bois. Les bonnes choses sont faites pour s'accorder !