



Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Bières Bio





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

La Belle en Gogouette

Bière Blonde Pale Ale

La classique «Blonde des Garrigues» est une Pale Ale, délicatement houblonnée à cru avec des variétés européennes et américaines.

Ce déséquilibre recherché donne tout le caractère à cette bière avec un long développement du houblon en fin de bouche.

Bière aux reflets roux, coiffée d'une onctueuse mousse blanche. La corpulence modérée avec un houblonnage aromatique honorable en fait une bière aussi savoureuse que désaltérante.

Etre en gogouette est cette légère ivresse quand les sens sont émoussés et parés pour une nuit de fête..

5,0 % alc. vol.

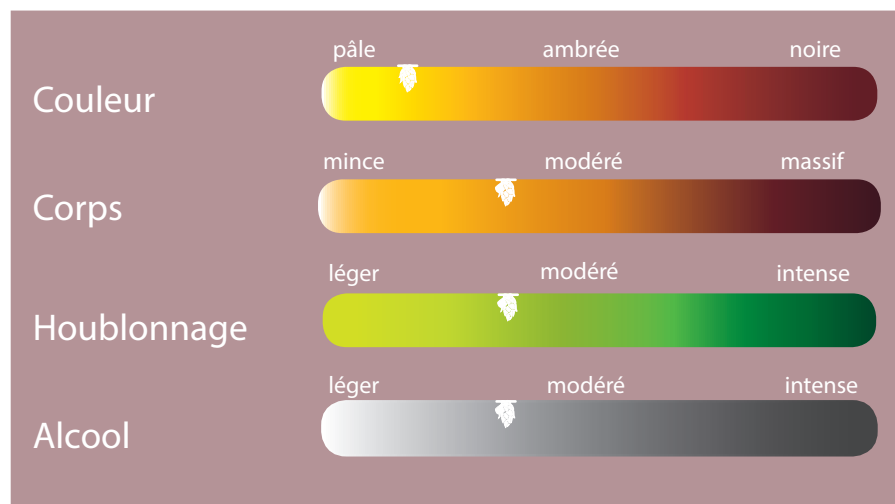
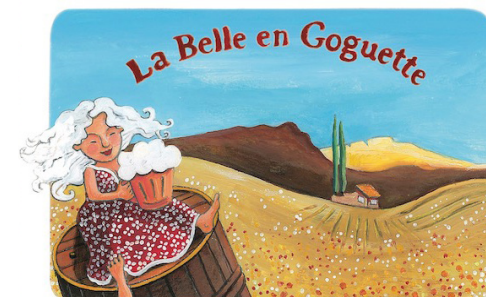
25 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Pale, Blé

Houblons : Cascade, Saaz, Mandarina



Bière Blonde Pale Ale



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl



30 l





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

La Ribouldingue

Bière Blanche

La «blanche» parfois appelée «blanche» faute de ne pas être assez pâle, mérite plutôt l'appellation de Bière de Blé, moitié malt d'orge, moitié malt de blé d'où elle tire sa fraîcheur.

Délicatement houblonnée à cru avec des variétés rappelant les agrumes.

La tranche de citron n'est pas recommandée par vos brasseurs préférés.

Une très légère acidité, apportée par le blé, la rend particulièrement désaltérante pour l'été.

4,8 % alc. vol.

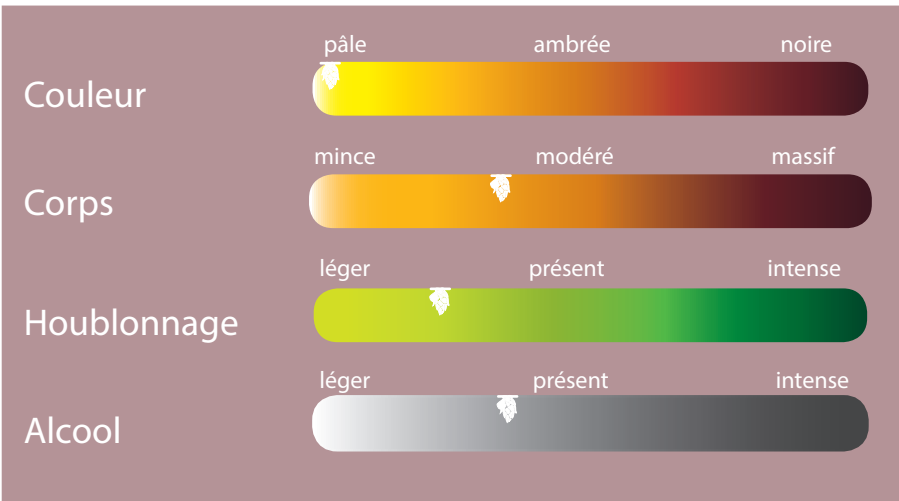
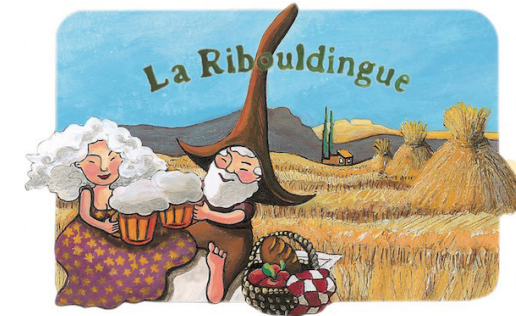
19 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Blé

Houblons : Somcoe, Amarillo, Citra



Bière Blanche



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement: 33 cl 75 cl 30 l



Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

La Saison des Amours

Bière Ambrée

L'équilibre est le caractère de cette bière qui souhaite flatter les papilles les plus délicates avec des saveurs rondes de caramel et une très légère pointe torréfiée en fin.

Ne vous laissez pas intimider par la couleur sombre de notre «mabrée».

Elles est brassée selon le style Red Ale, favorisant un profil malté avec une finale sèche et légèrement grillée et peu de houblon pour des bisous tout doux.

5,5 % alc. vol.

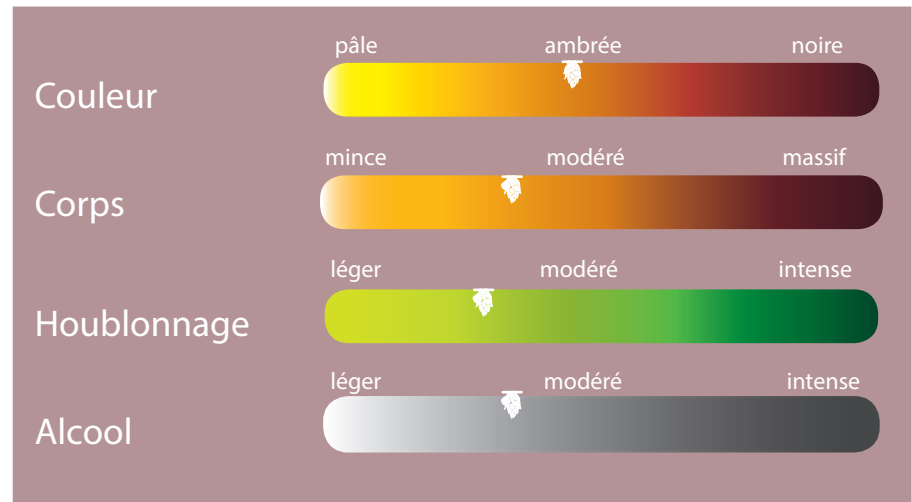
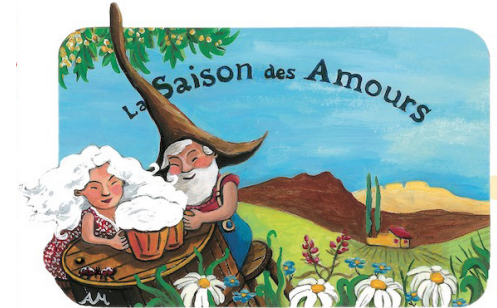
22 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Munich, Carahell, Carared, Carafa

Houblons : Cascade, Centennial, Golden Savinski



Bière Ambrée



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl



30 l





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

La Nuit de Goguette

Bière Brune

D'une teinte sombre et d'un caractère bien trempée, cette bière souhaite flatter les papilles avec ses saveurs de réglisse et une très légère pointe torréfiée en fin de bouche.

Version «simple» de notre gamme de stouts. Simple, mais brassée avec une bonne proportion d'avoine et de malt grillé et torréfié.

Si cette bière ténébreuse et torréfiée ne vous intimide pas, n'oubliez pas d'essayer les versions Double et Quadruple: Nuit Delicatula et Robot Oil.

4,0 % alc. vol.

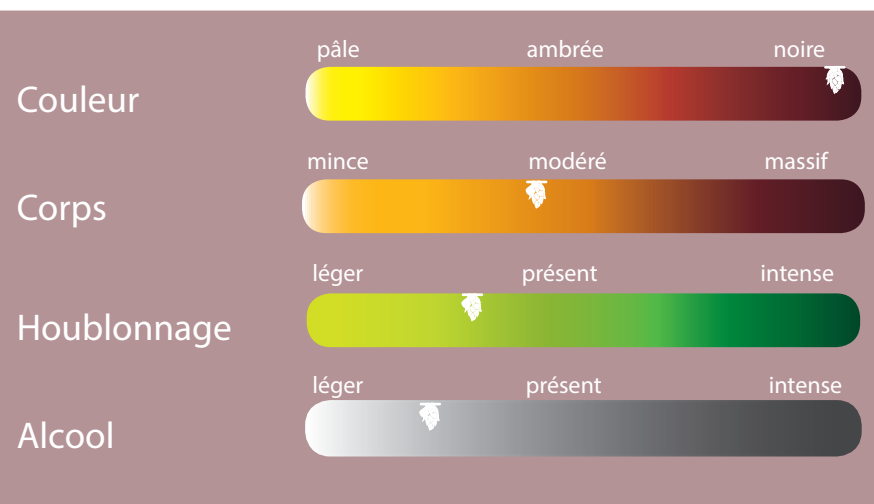
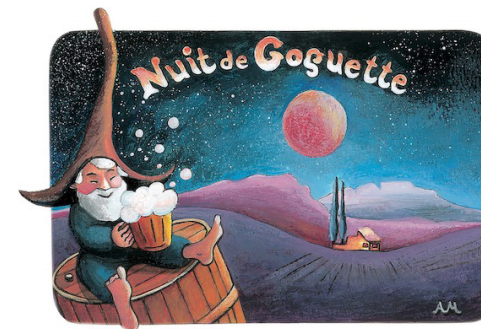
28,4 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Pale, Avoine, Cara-aroma, Carahell, Carafa

Houblons: Cascade, Mandarina, Styrians Goldings



Bière Brune



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl



30 l





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation La Frappadingue

Double IPA

Libiérez-vous!

Poussez votre plus beau cri primal en déchirant vos vêtements, puis profitez des effets apaisants du houblon en dégustant cette double IPA.

Indian Pale Ale puissante et subtile aux notes de fruits exotiques. Bière à siroter.

L'abus de Frap' cogne.

9,5 % alc. vol.

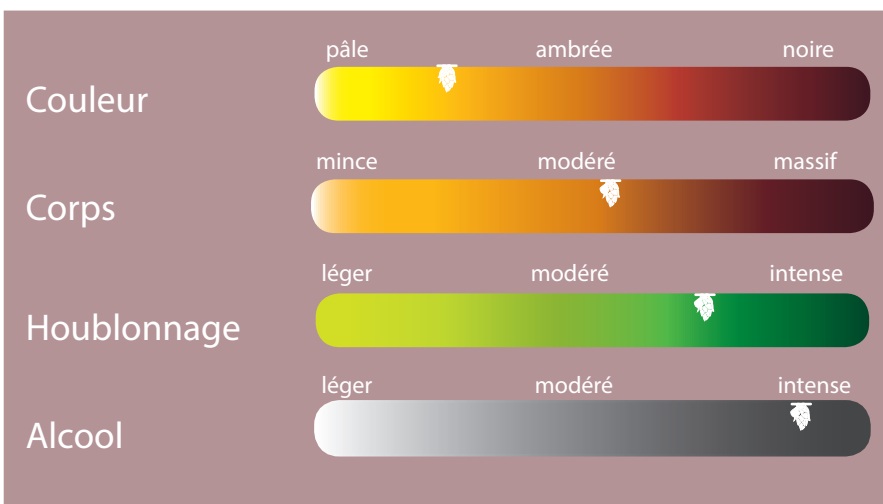
75,2 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Pale

Houblons : Nelson Sauvin, Simcoe



Double IPA



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl



30 l





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation P'tite Frap'

Session IPA

Une «Session IPA» qui a l'air maigrelette comme ça, mais attention au taquet bien sec qu'elle envoie avec sa dose de houblons américains bien senti.

Enfin une bière à siroter en pinte, sans se faire mal.

Petite sœur de la frappadingue: Session IPA aux notes de fruits exotiques, sèche et légère

3 % alc. vol.

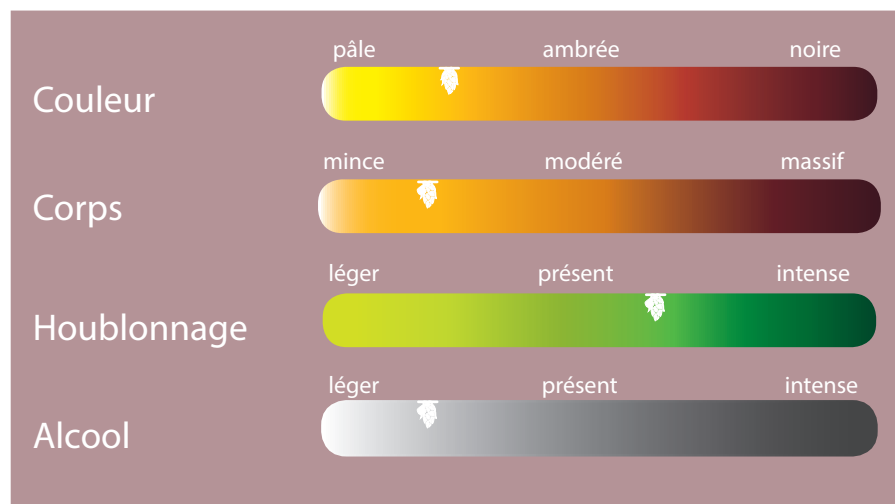
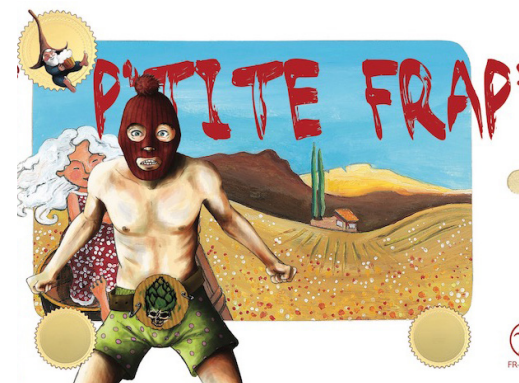
45,6 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale, Carahell, Carapils

Houblons: Simcoe, Mosaic, Mandarina, Citra, Amarillo, Chinook, Nelson Sauvin



Session IPA



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Double Frapp'

Quadruple IPA

Très massive, chaleureuse : 2 frap' dans 1

Quand trop n'est pas assez, quand une frappe dans ta gueule ne te surprend plus, voici le coup de pied retourné final qui terrasse le boss de fin.

A consommer avec prudence, des K.O. ont déjà été observés.

13,3 % alc. vol.

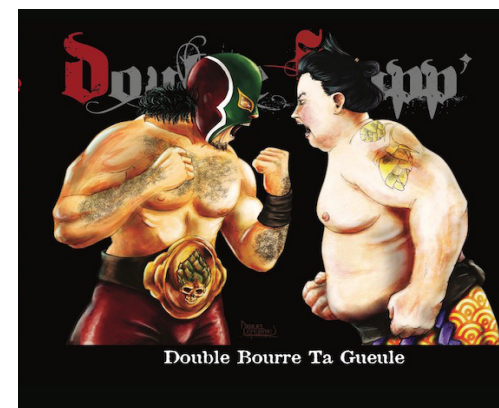
119 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale

**Houblons :
Nelson Sauvin,
Simcoe, Cascade,
Citra, Mosaic**



Quadruple IPA



Couleur



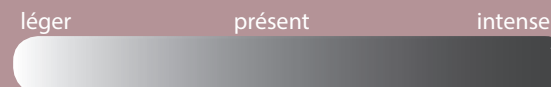
Corps



Houblonnage



Alcool



Disponibilité: Exceptionnelle

Conditionnement:





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation Belle Américaine

Blonde IPA

California über alles

La Belle Américaine est une IPA (India Pale Ale) à l'ancienne, façon West Coast, sèche et amère, houblonnée en chaudière et à cru avec des houblons en provenance de l'Oregon.

7 % alc. vol.

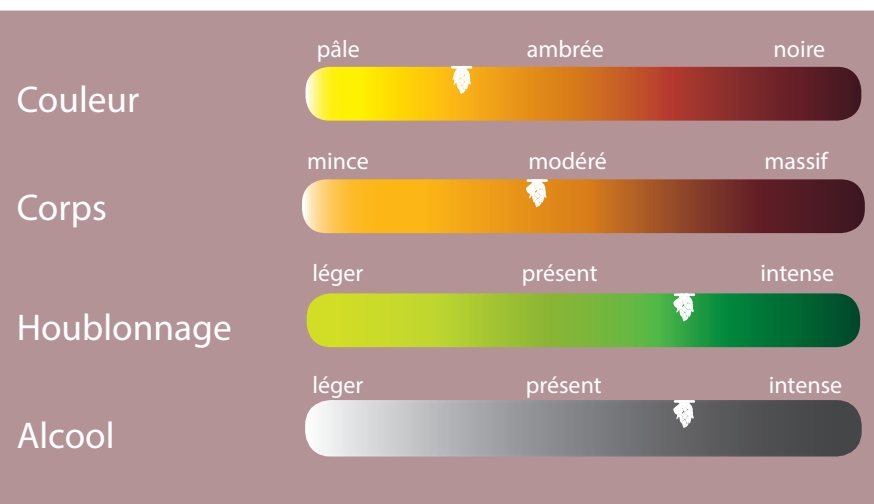
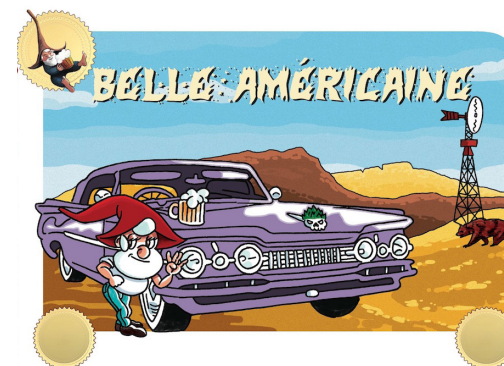
49 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale, Pilsner, Blé

Houblons: Cascade, Centennial, Amarillo



Blonde IPA



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Triple Hot

Blonde au Gingembre

La Triple Hot n'a aucune parenté avec les bières « Triples » mais elle porte son nom pour le trio poivre, piment et gingembre qui la compose (avec une dominante de ce dernier).

C'est une bière pale et légère mais qui ne fait pas pleurer les yeux.

6,7 % alc. vol.

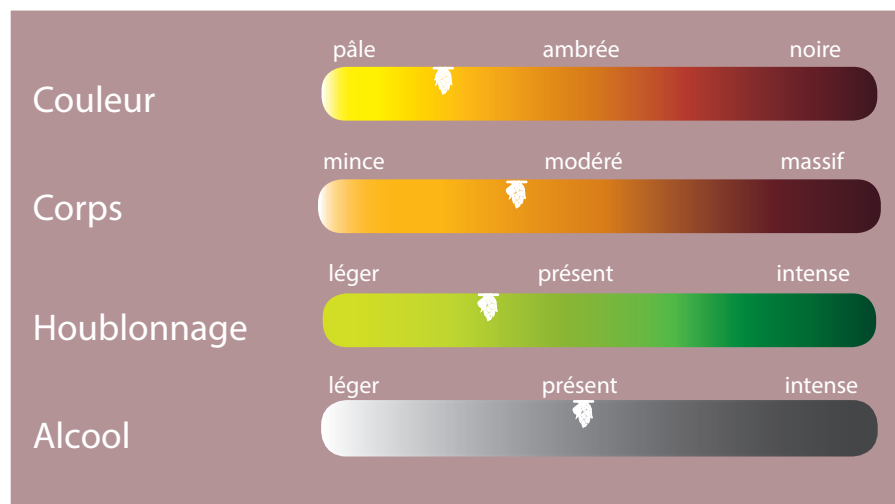
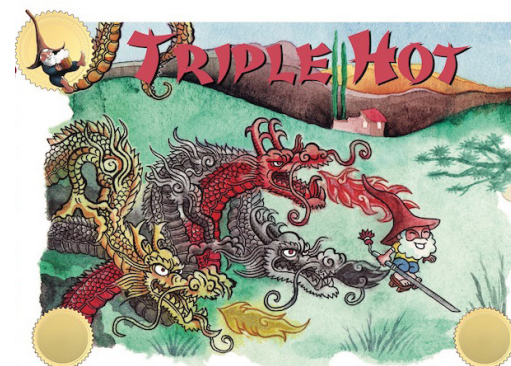
24,7 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale

**Houblons:
Hallertau Blanc**



Blonde au Gingembre



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl



30 l





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation Sextuple Hot

Blonde au gingembre

Toujours aussi farceur, le petit lutin nous a sussuré l'idée de version DOUBLE de la fameuse « Triple Hot ».

Plus intense, plus chaleureuse et plus piquante !

Deux fois trois faisant six, ce rapide calcul mathématique vous éclairera sur le nom que porte cette bière.

Si le moindre soupçon de grivoiserie venait à vous passer par l'esprit, sachez que le sujet est bien trop sérieux pour que nous nous y vautriassions et Georges nous l'a confirmé: « la fêlure est congénitale ».

7,8 % alc. vol.

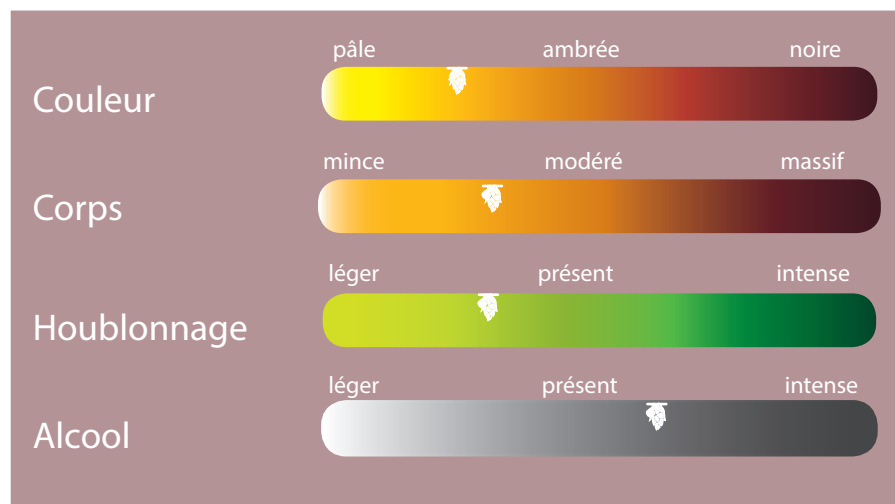
30 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale

**Houblons:
Simcoe**



Blonde au Gingembre



Disponibilité: Occasionnelle

Conditionnement:

33 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation Hivern'Ale

Ambrée d'Hiver

Ceci n'est pas une bière de Noël!

Appelons la plutôt «bière de cheminée», celle qui réchauffe l'esprit après une longue journée passée dans le froid hivernal.

Sa puissance incite au partage, piège parfait pour se rechauffer les pieds avec de la chaleur humaine.

L'Hivern'Ale est donc une version plus robuste de la Saison des Amours. Cette bière très généreuse et chaleureuse offre des saveurs caramélisées et torréfiées avec une fine note surprenante de Malabar.

8,3 % alc. vol.

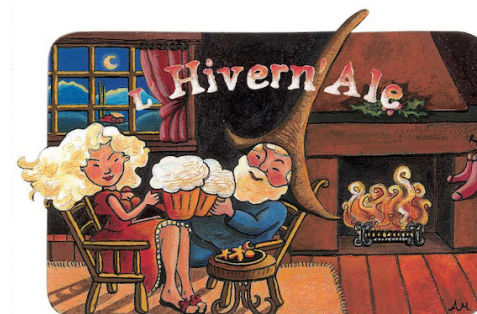
51 IBU (unité d'amertume)

Malts : Munich, Pale, Pilsner, Carahell, Carared, Carafa

Houblons : Idaho 7



Ambrée d'Hiver



Bière d'Hiver

Couleur



Corps



Houblonnage



Alcool



Disponibilité: L'hiver

Conditionnement:





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation Cervoise

Ambrée au miel et plantes de la Garrigue

Cette bière est une inspiration très moderne des bières brassées au Moyen-Age, avant l'utilisation unique du houblon.

Un gruyt, composition de plantes aromatiques médicinales, parfumait cette boisson fermentée selon le bon vouloir de l'Univers.

Bref, bière ambrée au miel et parfumée à la sauge, à la sarriette et au fenouil.

5,3 % alc. vol.

11,5 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale, Blé, Malt fumé, Carahell, Carared, Cara-aroma

Houblons: Cascade, Amarillo



Ambrée au miel et plantes de la Garrigue



Couleur



Corps



Houblonnage



Alcool



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Charlie et les Drôles de Cônes

Ambrée IPA

Une saison des amours, juste un peu plus corsée en mode red IPA

7,8 % alc. vol.

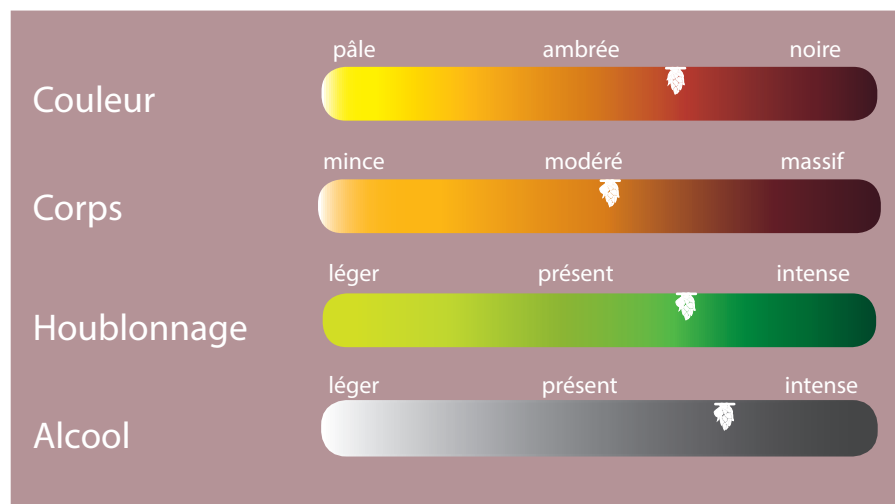
70,8 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Carared, Munich, Carahell, Carafa

Houblons: Mosaic, Citra, Cascade, Mandarina



Ambrée IPA



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Feu Follet

Blonde fumée

La Feu Follet n'est pas une bière à la saucisse!

Certes le bois de hêtre est commun au deux mais ici c'est le malt qui est fumé lors du maltage.

Cette bière est un hommage aux Rauchbiers de Bamberg en Allemagne.

6,4 % alc. vol.

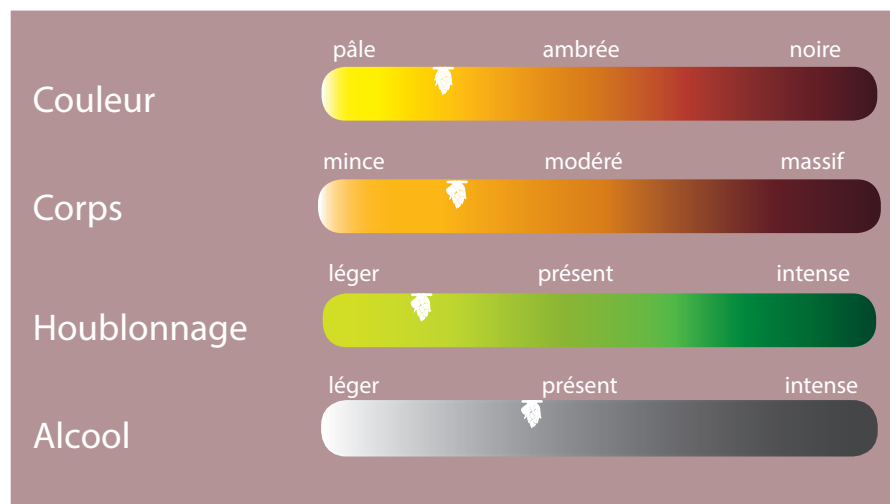
14,7 IBU (unité d'amertume)

Malts : Malt Fumé, Munich, Carahell

Houblons: Chinook, Saaz



Blonde fumée



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl 



Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Rib 90

Wheat IPA

Sur une base de Ribouldingue avec une houblonnage à 90 IBU : la RIB 90 (prononcez en hurlant) !

8,1 % alc. vol.

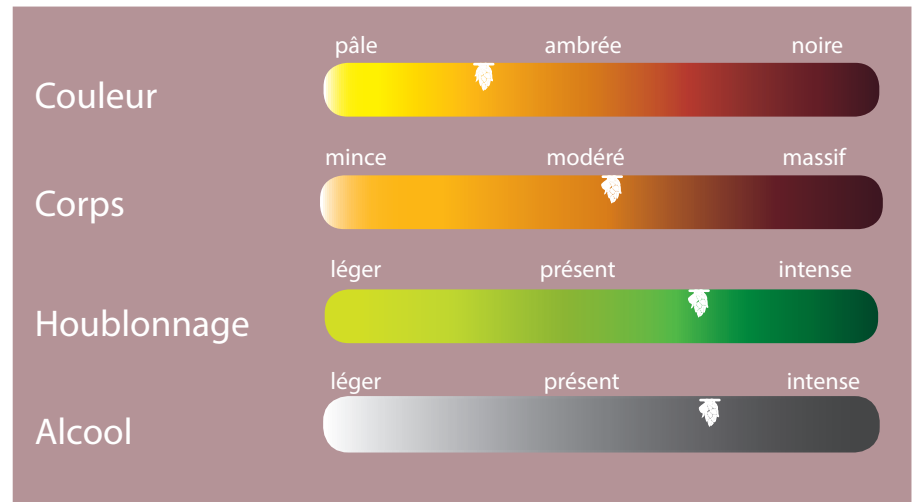
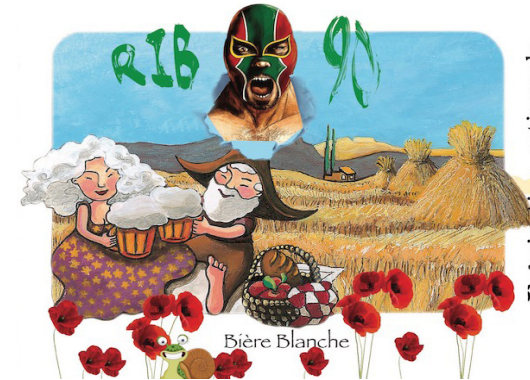
90 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Blé

Houblons: Centennial, Chinook, Citra, Simcoe, Amarillo



Wheat IPA



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Pas Piquée des Vers

Berliner Weisse

Berliner Weisse – Houblonnée à cru.

La « Pas piquée » tient son acidité des ferments lactiques présents sur les grains de céréales.

La « Pas Piquée » tient son étiquette d'une fameuse nappe pistache à pois roses.

La « Pas Piquée » est une entrée dans le monde merveilleux des bières acides : « tu verras c'est super ».

4,6 % alc. vol.

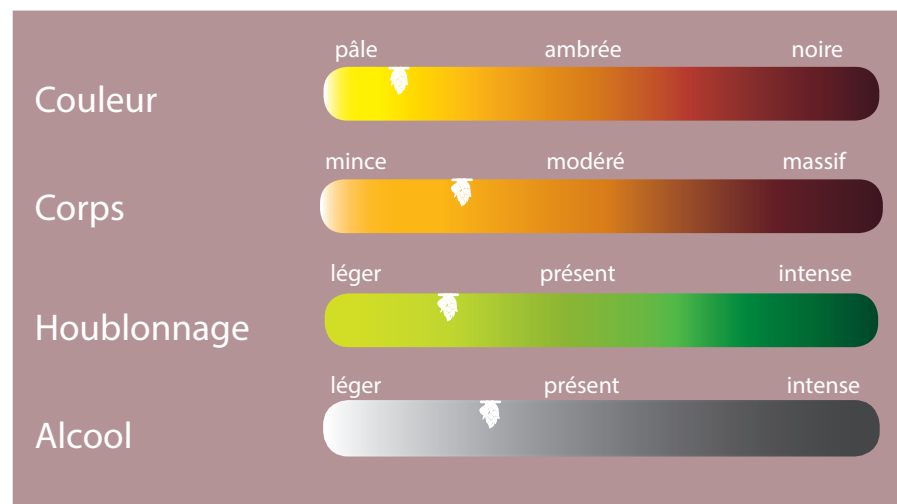
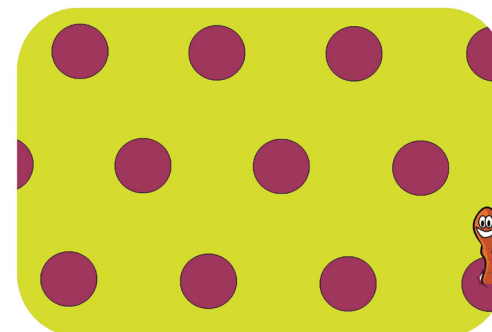
15 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Blé

Houblons: Simcoe, Citra



Berliner Weisse



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Pas Piquée des Vers Framboise

Berliner Weisse à la Framboise

Berliner Weisse

La « Pas piquée » tient son acidité des ferments lactiques présents sur les grains de céréales. Cette acidité est soulignée par la macération de framboises entières pendant la garde.

La « Pas Piquée » est une entrée dans le monde merveilleux des bières acides : « tu verras c'est super ».

4,6 % alc. vol.

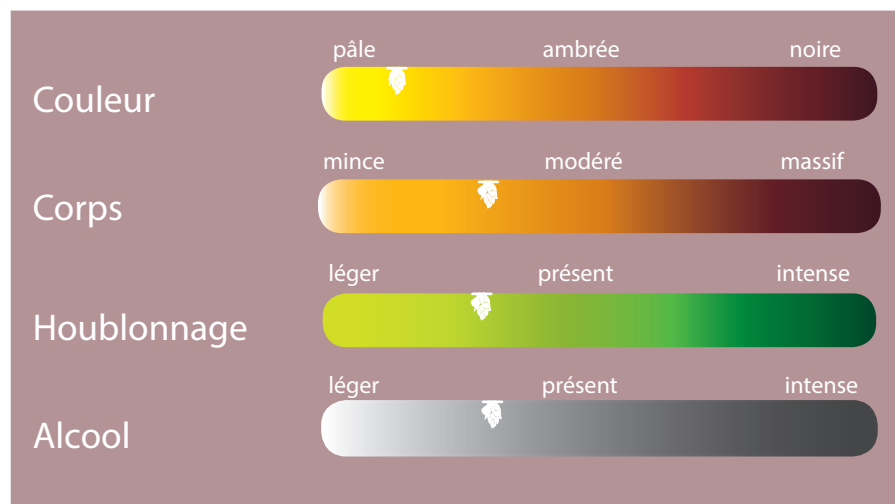
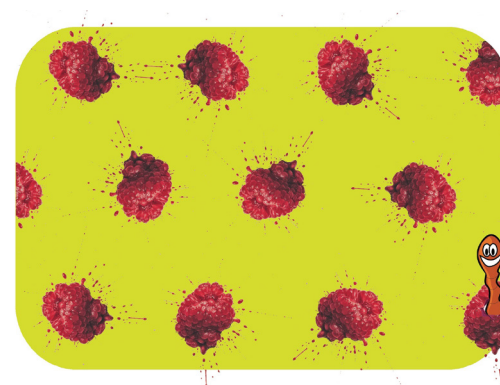
15 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Blé

Houblons : Simcoe, Citra,



Berliner Weisse Framboise



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Pas Piquée des Vers Coing

Berliner Weisse aux Coings

Berliner Weisse

La « Pas piquée » tient son acidité des ferments lactiques présents sur les grains de céréales. Cette acidité vient souligner la saveur des coings cuits pendant l'ébullition.

La « Pas Piquée » est une entrée dans le monde merveilleux des bières acides : « tu verras c'est super ».

5,8 % alc. vol.

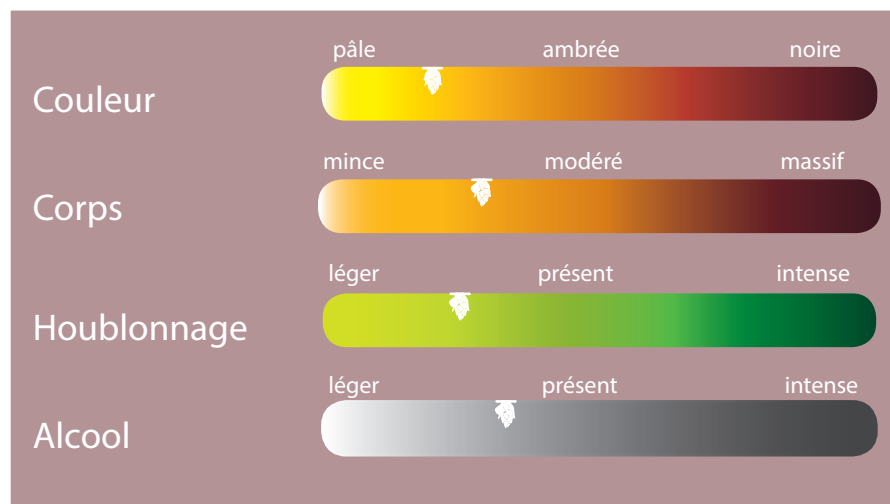
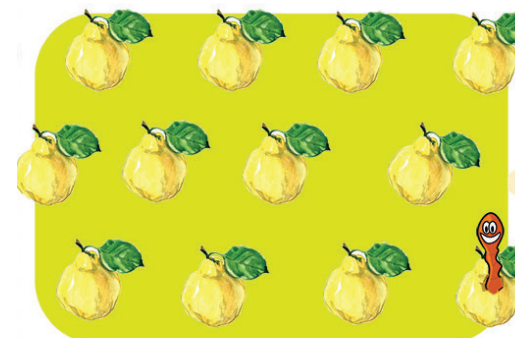
15 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Blé

Houblons: Simcoe, Citra



Berliner Weisse aux coings



Disponibilité: Exceptionnelle

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Pas Piquée des Vers Poivres

Berliner Weisse aux Poivres

Berliner Weisse

La « Pas piquée » tient son acidité des ferments lactiques présents sur les grains de céréales. Infusés à froid, les poivres ont été sélectionnés pour leurs notes d'agrumes, mentholées et fruitées.

La « Pas Piquée » est une entrée dans le monde merveilleux des bières acides et parfumées: « tu verras c'est super ».

4,9 % alc. vol.

15 IBU (unité d'amertume)

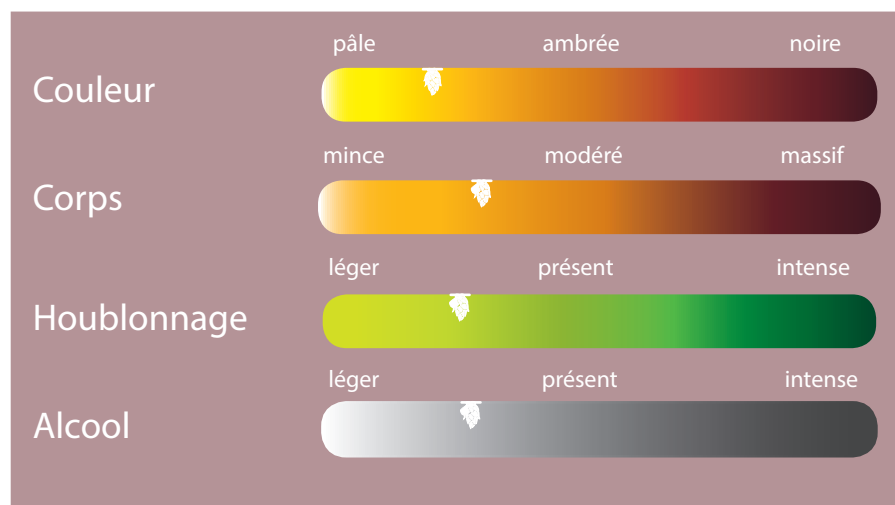
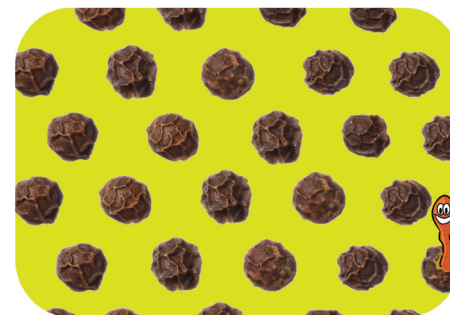
Malts : Pilsner, Blé

Houblons: Simcoe, Citra



Berliner Weisse aux poivres

Brasserie des Garrigues



Disponibilité: Exceptionnelle

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

La Bière du Coing

Blanche aux Coings

Bière blanche aux coings.

Brassée annuellement à la saison des coings, selon une recette élaborée quand nous étions encore amateurs, cette bière a tout pour réveiller vos souvenirs d'enfance: pâte de coing aux notes aussi douce que fruitée.

4,4 % alc. vol.

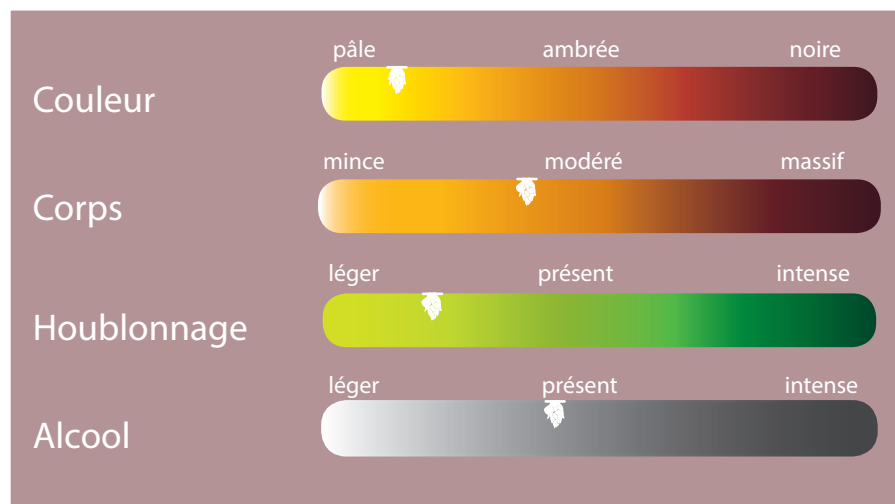
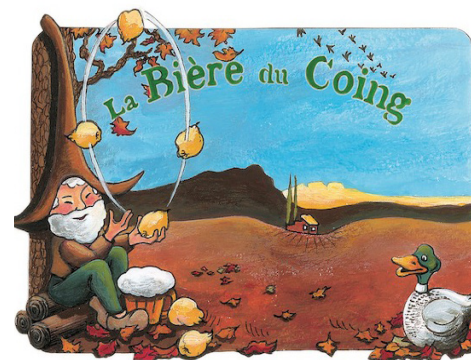
17 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale, Carared, Blé

Houblons: Chinook, Styrian Golding



Blanche aux Coings



Disponibilité: fin d'année

Conditionnement:





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation Belle Norvégienne

Bière blonde

Bière de soif légère et fruitée.

Bière blonde de fermentation haute.

Disponible uniquement en fût de 30L

4 % alc. vol.

**26 IBU (unité
d'amertume)**

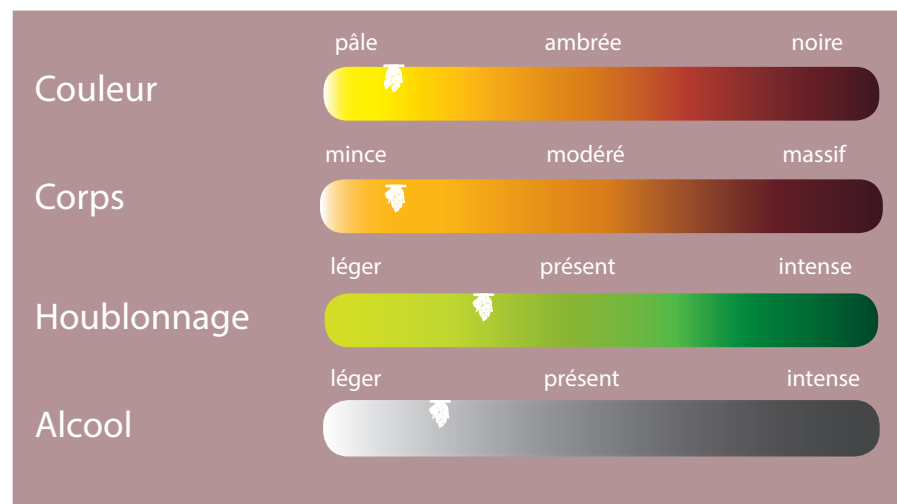
**Malts : Pale
Ale**

**Houblons:
Cascade
espagnol**



33 cl

Bière blonde



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

30 l





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation Weizenbock

Bière Noire au blé

Bière de blé noire de type Weizenbier dans la tradition bavaroise.

7,1 % alc. vol.

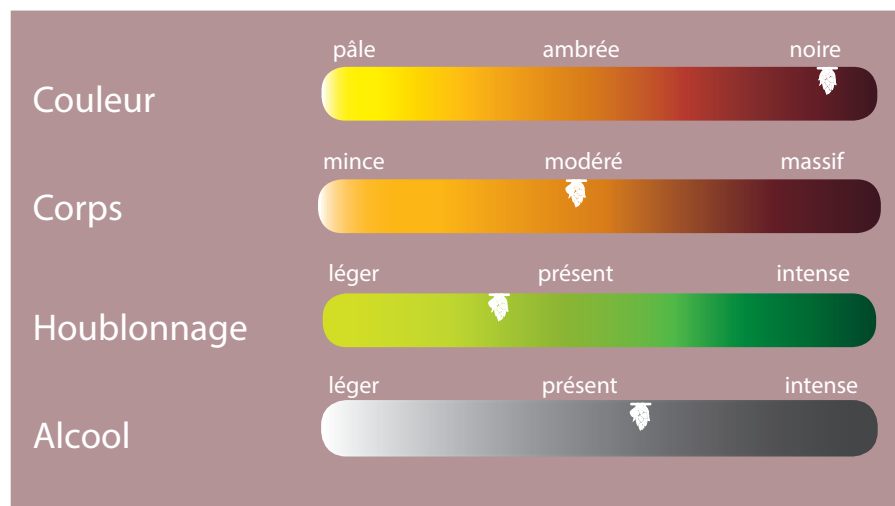
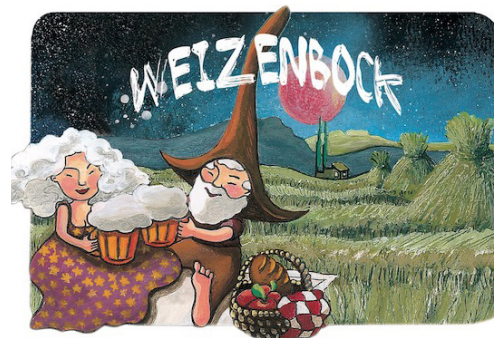
28 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Blé, Carared, Carahell, Cararoma, Carafa

Houblons : Chinook, Aramis



Bière Noire au blé



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Balistic Porter

Baltic Porter

Bière brune/ambrée de fermentation basse.

La Baltic Porter tient son style du machouillage des différentes cultures européennes: introduit par les Porters et Imperial Stout britanniques, les pays de la mer Baltique y ont progressivement associé le style Schwarzbier allemand.

Bière puissante et chaleureuse, de fermentation basse, ce Baltic Porter vous donnera irrémédiablement envie de sauter dans l'eau fraîche!

7,7 % alc. vol.

35 IBU (unité d'amertume)

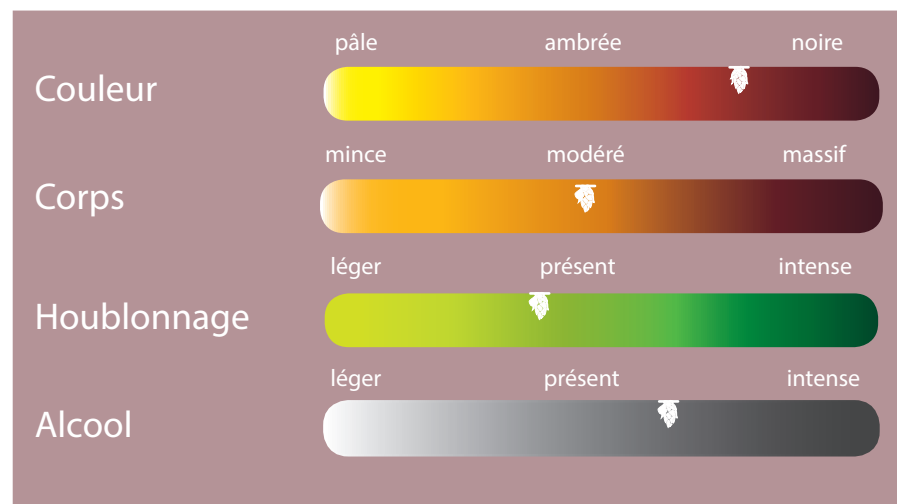
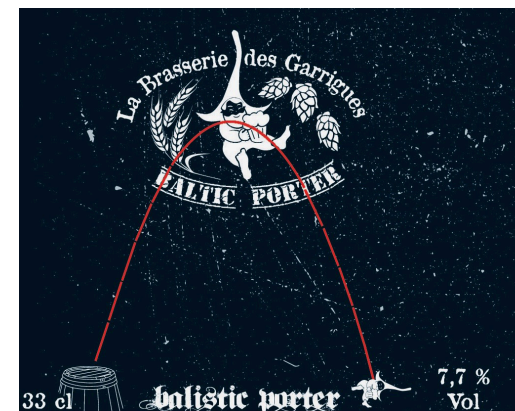
Malts : Munich, Carafa, Black of Black

Houblons: Cascade



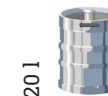
33 cl

Baltic Porter



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:



33 cl

20 l





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Nuit Délicatula

Double Stout

Bière noire puissante comme les serres d'unes chouette Effraie, soyeuse comme ses plumes.

Cette bière trouve son harmonie dans l'excès des malts torréfiés mêlés à un sérieux houblonnage à cru et la souplesse de l'avoine

7 % alc. vol.

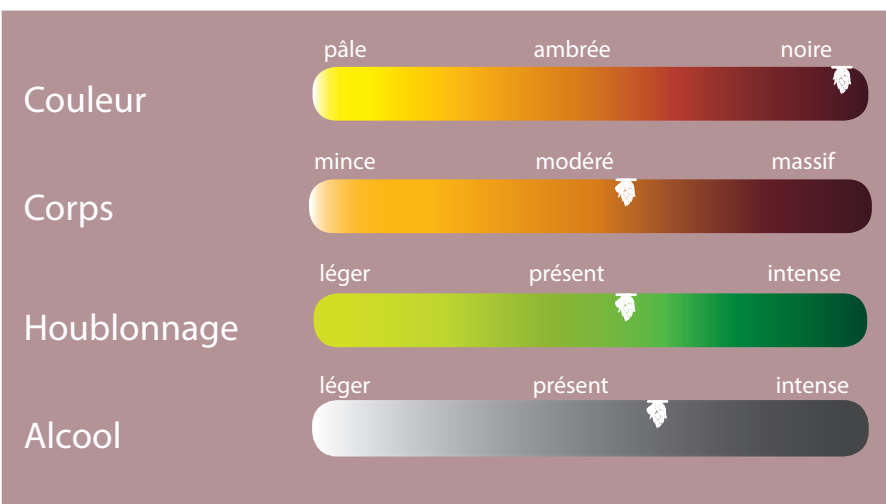
100 IBU (unité d'amertume)

**Malts : Pale, Carapils, Carafa, Cara-
aroma, Carahell**

**Houblons:
Simcoe**



Double Stout



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Degré Z

Bière sans Alcool

Bière artisanale légèrement fermentée, produite selon nos méthodes aussi modernes qu'ancestrales.

Une « bière sans alcool » doit contenir moins de 1,2% d'alc. vol. selon la législation.

Nous nous efforçons à réduire ce taux d'alcool au plus bas sans avoir recours à une stabilisation de la bière.

Cela donne une bière sans alcool bien houblonnée.

0,7 % alc. vol.

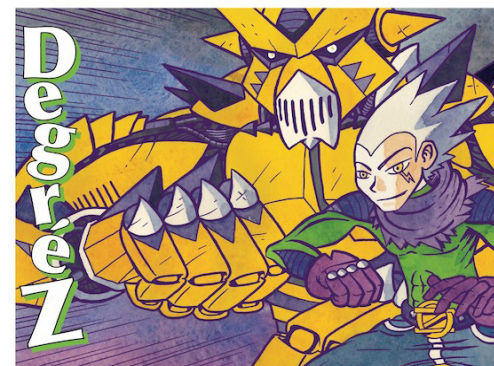
12,6 IBU (unité d'amertume)

Malts : Munich, Carapils, Carared, Mal fumé, Blé

Houblons: Cascade, Amarillo, Nelson Sauvin, Citra

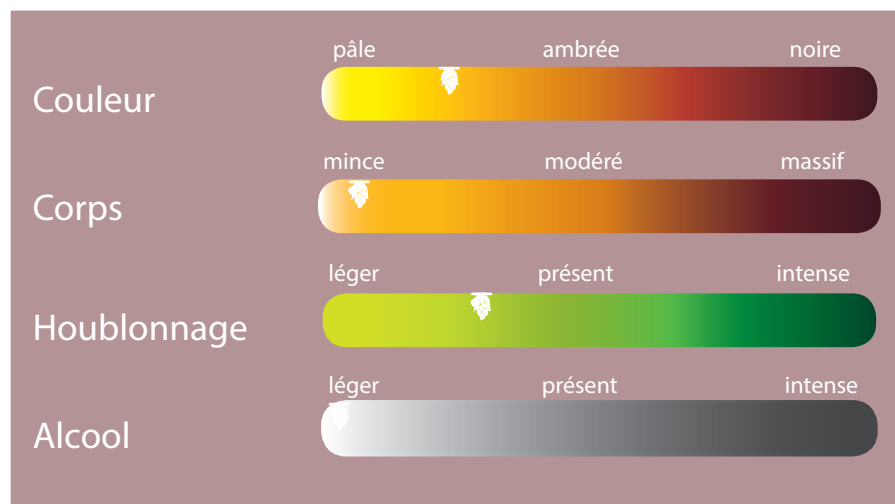


Bière sans Alcool



Une bière pour toute la famille

33 cl



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation Degré Z IPA

Bière sans Alcool

Bière artisanale légèrement fermentée, produite selon nos méthodes aussi modernes qu'ancestrales.

Une « bière sans alcool » doit contenir moins de 1,2% d'alc. vol. selon la législation.

Nous nous efforçons à réduire ce taux d'alcool au plus bas sans avoir recours à une stabilisation de la bière.

Cela donne une bière sans alcool bien houblonnée.

0,4 % alc. vol.

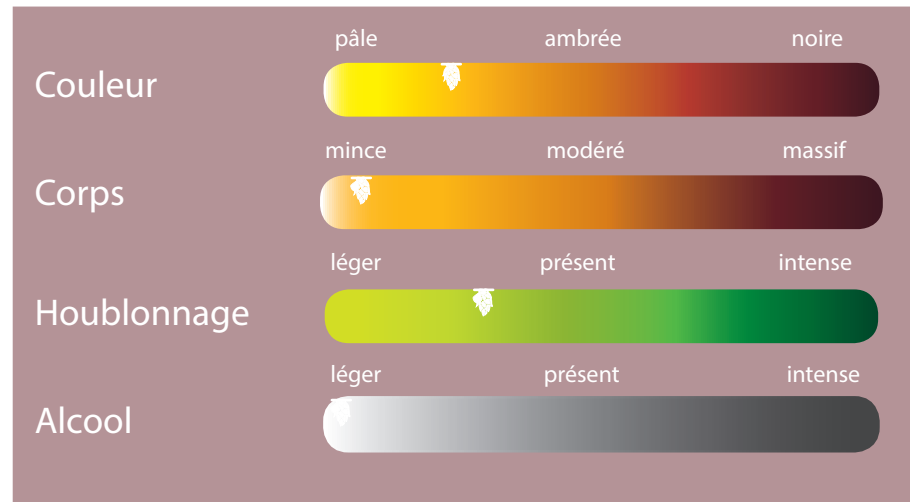
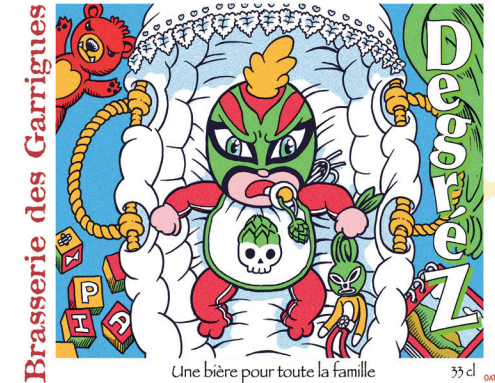
12,6 IBU (unité d'amertume)

Malts : Munich, Carapils, Carared, Mal fumé, Blé

Houblons: Cascade, Amarillo, Nelson Sauvin, Citra



Bière sans Alcool IPA



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Art Titou

Wee Heavy

Cette Wee Heavy, ambrée de couleur, raliant force et douceur, Strong Scotch Ale dans les classeurs, vous réchauffera de l'intérieur.

Arôme très malté avec des saveurs bonbon, caramel.

12,4 % alc. vol.

34 IBU (unité d'amertume)

Malts : Munich, Pale, Carared, Cara-Munich

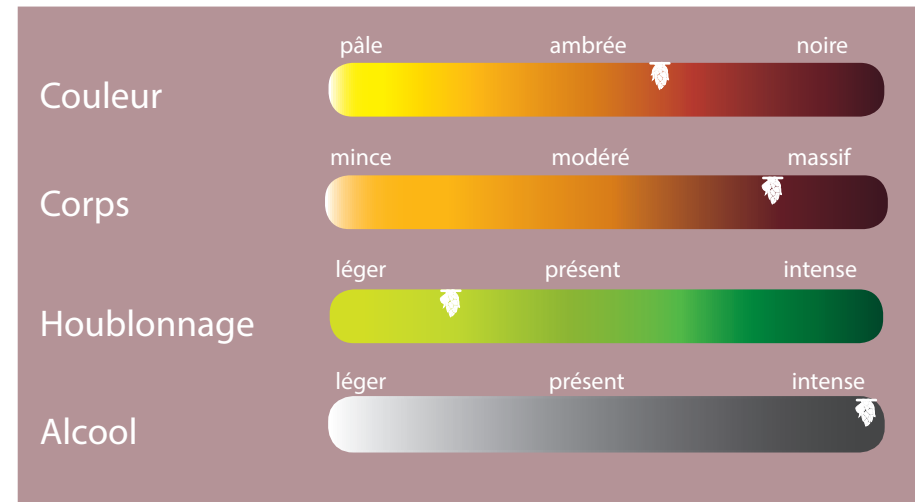
Houblons : Hallertau Blanc, Styrian Goldings



Wee Heavy



Art'Titou



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Robot Oil

Quadruple Stout

Chaque année, un robot doit être vidangé.

Dans un soucis de valorisation des déchets, nous avons eu l'idée de transformer cette huile de robot en une délicieuse bière noire, intense et gourmande.

Bon appétit.

13 % alc. vol.

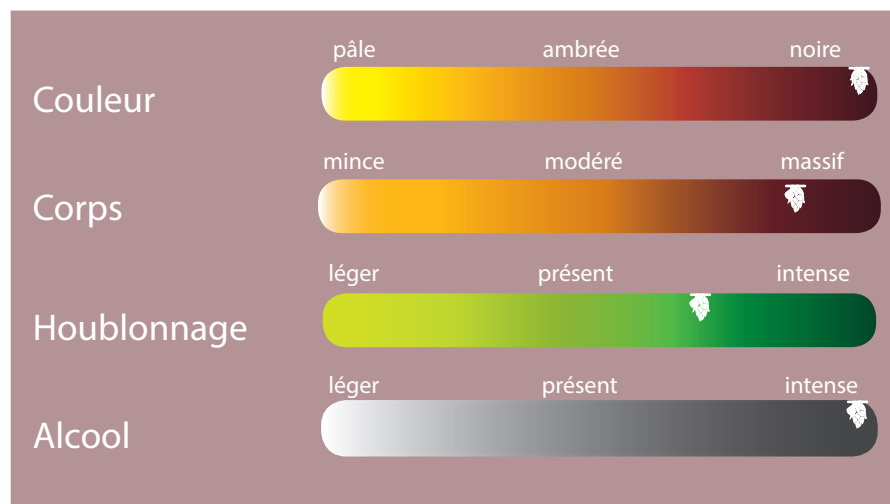
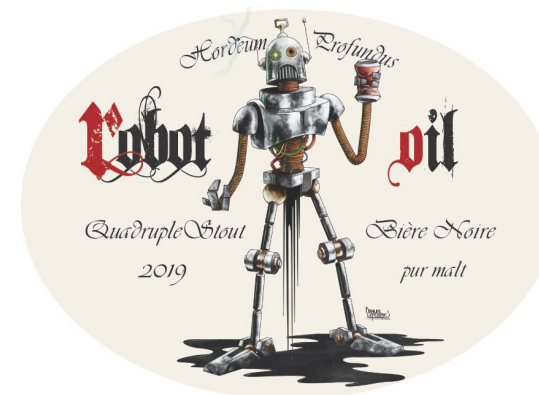
100 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale, Pilsner, Munich, Cara-aroma, Carafa

Houblons : Chinook



Quadruple Stout



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Sacrée Grôle 2018

Barley Wine

Barley Wine de type britannique à l'ancienne, brassé avec du Marris Otter, un malt anglais exceptionnel.

De couleur ambrée soutenue, cette bière est bien équilibrée avec une bonne dose de sucre résiduel qui vient l'adoucir.

Le nez puissant évoque le caramel, les fruits cuits et le fumé avec un côté vineux.

La bouche est liquoreuse et mêle des saveurs de caramel et fruits secs.

Cette bière de garde révélera toutes ses saveurs au fil du temps.

12 % alc. vol.

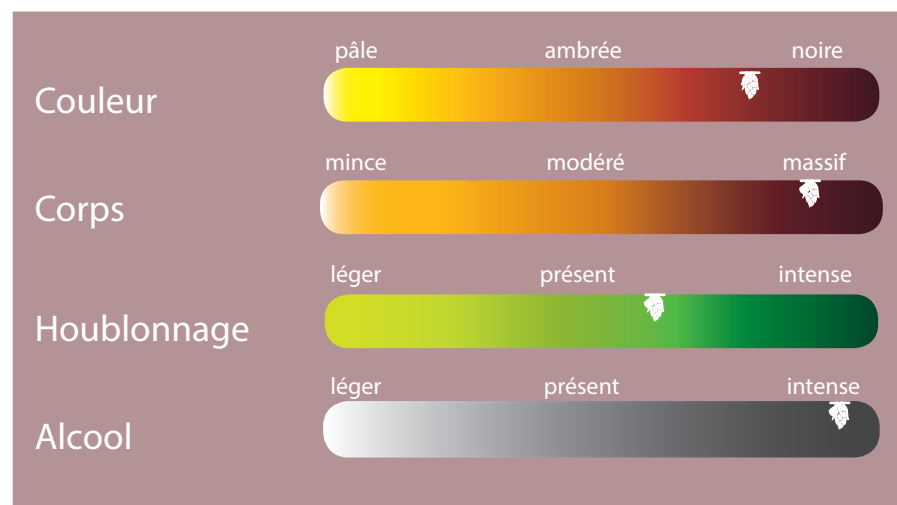
100 IBU (unité d'amertume)

Malts : Marris Otter

Houblons: Simcoe



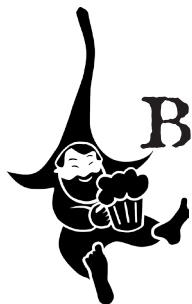
Barley Wine



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

33 cl



Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Bières Barriques





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Frambooze

Bière barriquée à la Framboise

Berliner Weisse « Pas piquée des vers » affinée 3 mois en barrique de Pineau des Charentes rouge.

Les framboises entières ont macérées 6 semaines avant l'embouteillage.

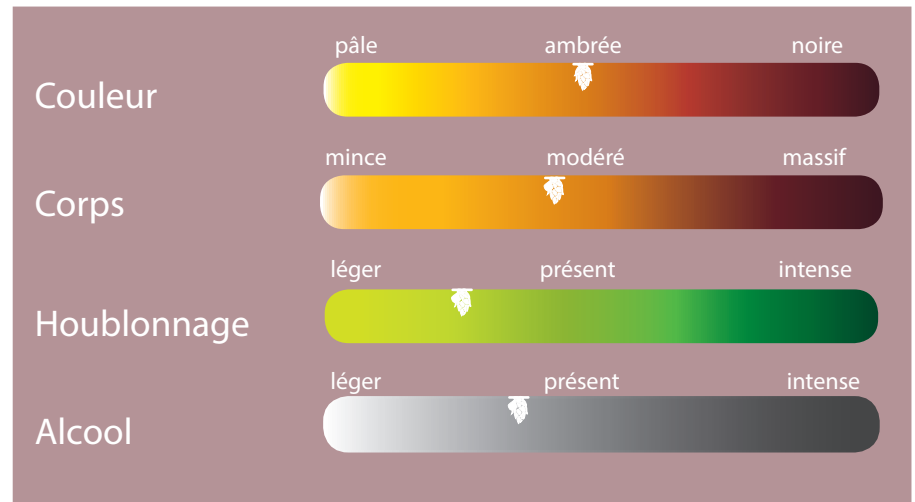
5,2 % alc. vol.

5 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Blé



Bière barriquée à la framboise



Disponibilité: Exceptionnelle

Conditionnement:

33 cl 



Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Bière Barrique Calvados

Bière barriquée Pas Piquée des Vers
des Vers -Calvados

Bière acide «Pas Piquée des Vers» affinée 9 mois
en barriques de Calvados.

Les amoureux du Calva apprécieront l'harmonie
parfaite entre la rondeur de l'alcool de pomme et
l'acidité de la berliner weisse.

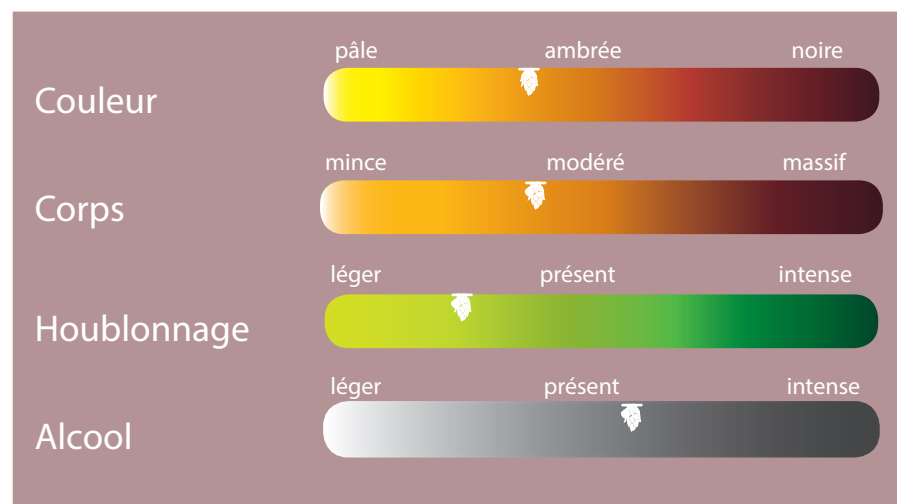
7 % alc. vol.

5 IBU (unité
d'amertume)

Malts : Pale



Bière barriquée Calvados



Disponibilité: Exceptionnelle

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Bière Barrique Tranquille et Frizzante

Fiche de dégustation

Bière Barrique Tranquille et Frizzante

Bière Barrique

Deux barriques de 350 litres ont mûri la même bière de fermentation mixte pendant 24 mois. Chacune a été sélectionnée pour donner la plate *Tranquille* et la pétillante *Frizzante*.

Tranquille:

emprunté au langage du vin, le terme 'tranquille' signifie que cette bière est volontairement plate, sans la moindre effervescence.

Frizzante:

Cette bière n'emprunte rien à la culture gastronomique italienne. Mais la chaleur d'un accent tonique méditerranéen est plutôt cool!

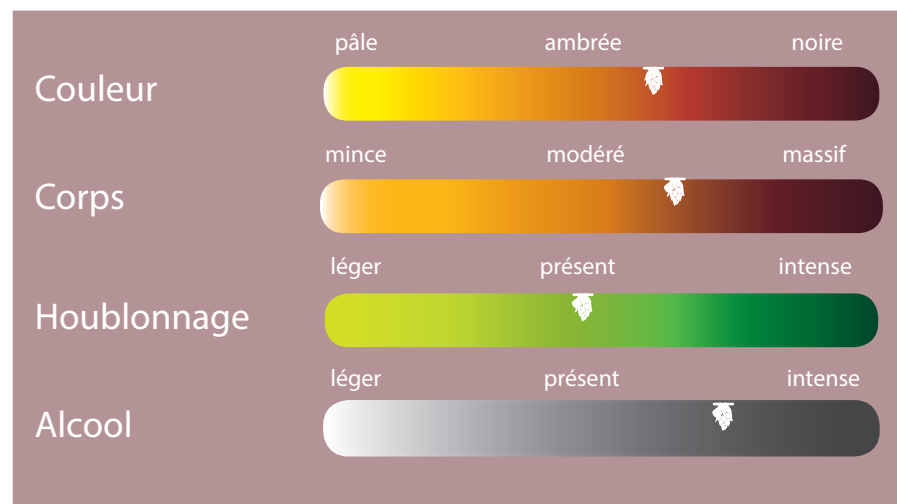
Robe dorée

Saveurs vin cuit avec une pointe d'acidité qui fait penser au cidre.

9,9 % alc. vol.

35 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale



Disponibilité: Exceptionnelle

Conditionnement:

75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Bière Barrique 10 ans

Bière Barrique

Millésime 2021

Bière ambrée affinée 9 mois en barriques de Cognac distillé il y a 10 ans par Hugues Chapon.

Fraichement vidées, le Cognac imbibe encore fortement les barriques, ce qui confère la puissance de cette bière.

10,3 % alc. vol.

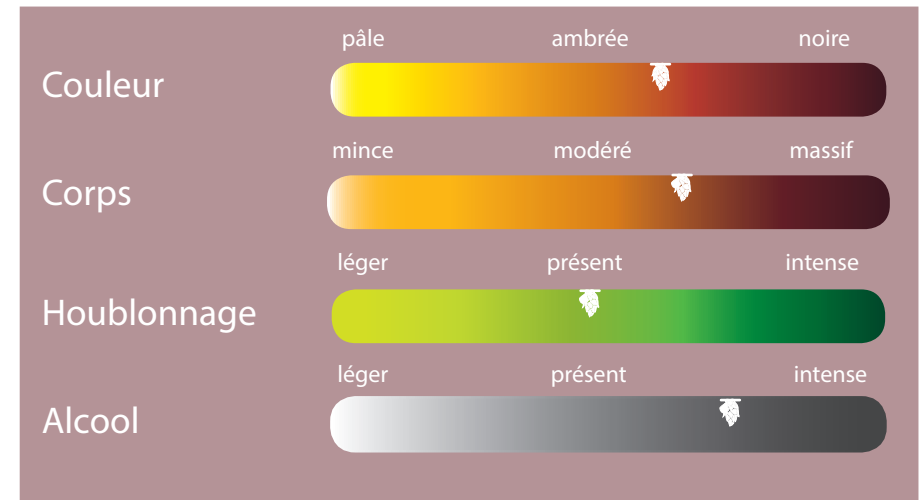
35 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Munich, Carahell, Carared, Carafa

Houblon: Mandarina Bavaria



Bière Barrique 10 ans



Disponibilité: Exceptionnelle

Conditionnement:

33 cl



75 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Bière Barrique Jurançon

Bière barriquée Pas Piquée des Vers
des Vers -Jurançon

Bière acide «Pas Piquée des Vers» affinée 9 mois
en barriques de Jurançon.

Le long séjour de la bière dans la barrique a
permis de souligner le caractère oxydatif de ce
vin du sud ouest.

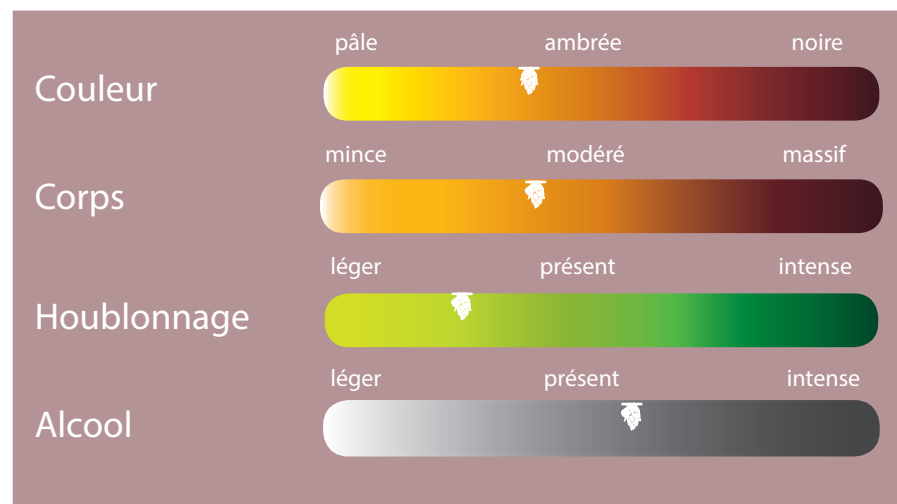
6,5 % alc. vol.

**5 IBU (unité
d'amertume)**

Malts : Pale



Bière barriquée Jurançon



Disponibilité: Exceptionnelle

Conditionnement:

33 cl 



Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Sodas Bio





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

Limonade

Limonade artisanale à l'ancienne au citron.

Ingrédients: eau gazéifiée, sucre pure canne (8%), jus de citron (1,5%), acidifiant: acide citrique (0,2%)



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement: 33 cl 

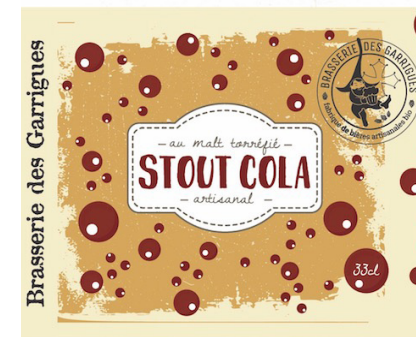


Fiche de dégustation


Stout Cola

Cola artisanal et alternatif à base de malt torréfié

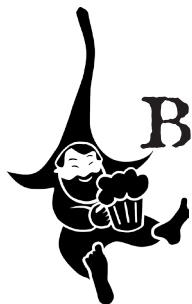
Ingrédients: eau gazéifiée, sucre Rapadura (8%), malt d'orge torréfié (1,6%), jus de citron (1%), arôme cola (0,2%) acidifiant: acide citrique (0,3%)



Disponibilité: toute l'année

Conditionnement: 33 cl 





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Spiritueux





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation Coqueli'Gin

Eau-de-vie de bière artisanale façon GIN

C'est le fruit d'une collaboration entre la Brasserie des Garrigues et la Distillerie Cœur de Cuivre.

Délicatement infusée aux baies de Genièvre, de Gingembre et de Coquelicots sauvages, additionnez-là de Tonic bien frais.

42° alc.vol



Disponibilité: exceptionnelle

Conditionnement:

50 cl



Fiche de dégustation Eau de vie de bière

Eau-de-vie de bière.

Bière distillée dans le Gard par la distillerie Cœur de Cuivre.

40° alc.vol.



Eau Vie
Bière
Pure Malt

Une production confidentielle
réalisée en partenariat avec

DISTILLERIE CŒUR
CUIVRE ARTISANALE

30600 Vauvert

&

La Brasserie des Garrigues
Sommières

50cl L001 40%Vol

Disponibilité: exceptionnelle

Conditionnement:

50 cl





Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Brasserie des Garrigues
ZA de l'Arnède
40 rue des Cardes
30250 Sommières

Tel: 04 66 71 05 53
@: contact@brasseriesdesgarrigues.fr

