

DEPUIS 2009

LÉMAN

BRASSERIE ARTISANALE

Bières artisanales
100% biologiques et naturelles



www.biere-leman.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

LÉMAN

BRASSERIE ARTISANALE

Depuis 2009, la Brasserie artisanale du Léman vous fait partager sa passion pour les bières de qualité 100% bio aux bulles naturelles, obtenues par l'alchimie de la refermentation.

**Toutes les matières premières sont issues de l'agriculture biologique.
Leur provenance est essentiellement française.**

À la brasserie artisanale du Léman, il y en a pour tous les goûts !

Des blanches, des brunes, des blondes, des ambrées.

Des légères (2,7% d'alcool pour la BUL),
des costaudes (7,8% pour la Mastoc).

Des rock'n'roll (la Speed King IPA inspirée par un tube de Deep Purple) ou pas.

Des mystérieuses (la Lune Noire, une blanche à la robe sombre).

Une gamme de bières saisonnières : bière de Noël, de Printemps et d'Été, pétillantes et surprenantes !

Ni filtrées, ni pasteurisées, naturelles, toutes sont "originales et goûtues", avec houblon, malt d'orge ou de blé issus intégralement de l'agriculture biologique.



LÉMAN

BRASSERIE ARTISANALE

UNE BRASSERIE ARTISANALE 100% BIOLOGIQUE QU'EST-CE QUE ÇA VEUT DIRE ?

Depuis ses débuts en 2009, la brasserie artisanale du Léman s'inscrit dans un profond respect de la planète et par extension de nos corps.

Et oui ! la bière artisanale bio nous veut du bien !

Notre production s'applique chaque jour à garder l'authenticité du produit et à préserver l'environnement en s'inscrivant dans une pratique agricole renouvelable et durable : aucun colorants ni arômes chimiques, additifs de synthèse, ou autre exhausteurs de goûts ne sont utilisés !

Pour cela, nous assurons une traçabilité rigoureuse de nos matières premières qui proviennent essentiellement de productions françaises. Les bières du Léman sont brassées en totalité avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Deux fois par an, un contrôle est effectué à la brasserie du Léman vérifiant le bon respect de notre cahier des charges afin de certifier notre label BIO.

Ce dispositif favorise la transparence de notre production.

UNE BIÈRE ARTISANALE 100% NATURELLE QU'EST-CE QUE ÇA VEUT DIRE ?

Parce qu'à la brasserie artisanale du Léman nous sommes attachés à viser le meilleur pour nos bières, nous avons choisi de maintenir le principe de refermentation afin d'obtenir des bulles naturelles et non d'ajouter du gaz carbonique exogène.

La première fermentation a lieu dans les cuves et transforme le moût en bière.

Pour la refermentation (seconde fermentation) notre maître brasseur ajoute juste ce qu'il faut de sucre dans les bouteilles et les fûts pour réactiver le métabolisme des levures qui produisent alors le CO₂.

Abracadabra ! Ce nouveau dioxyde de carbone naturel, pris au piège par la capsule, fera pétiller la bière après deux semaines passées au chaud dans la chambre de refermentation.

Les bières refermentées contiennent des levures résiduelles au fond des bouteilles. Il faut en tenir compte au moment de servir afin d'éviter de troubler la bière. Il est donc conseillé de laisser 1cm de liquide dans la bouteille pour garder une robe et une performance aromatique parfaites !

Notre objectif principal est de proposer des bières de qualité porteuses de sens et de valeurs !



GAMME CLASSIQUE

disponible toute l'année



BIÈRE BLONDE BIO
5.5% VOL. ALC.

DÉGUSTATION :
robe blonde, franche
avec une bonne
longueur en bouche,
notes épicées et
houblonnées.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷



BIÈRE BLANCHE BIO
5% VOL. ALC.

DÉGUSTATION :
robe blanche, ronde et
douce en bouche,
notes de banane et de
clou de girofle.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷



BIÈRE BRUNE BIO
5.5% VOL. ALC.

DÉGUSTATION :
robe brune, franche
et maltée en bouche,
notes chocolatées et
torréfiées.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷



BIÈRE AMBRÉE BIO
4.8% VOL. ALC.

DÉGUSTATION :
robe ambrée, douce
et légère en bouche,
notes torréfiées et
maltées.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷

GAMME SPÉCIALE

disponible toute l'année



SPEED KING IPA
BIO 5.8% VOL. ALC.

DÉGUSTATION :
robe cuivrée, vive
avec une bonne
longueur en bouche,
notes d'agrumes et
de litchi.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷🍷



BUL LIGHT ALE BIO
2.7% VOL. ALC.

DÉGUSTATION :
robe claire, vive et
légère en bouche,
notes d'agrumes et
de fruits rouges.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷🍷



MASTOC TRIPLE BIO
7.8% VOL. ALC.

DÉGUSTATION :
robe dorée, ample et
maltée en bouche,
notes de fruits
confits et fruits
rouges.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷🍷



LUNE NOIRE
DUNKELWEISEN BIO
6% VOL. ALC.

DÉGUSTATION :
robe foncée, ronde et
onctueuse en
bouche, notes de
céréales et réglisse.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷🍷

GAMME SAISONNIÈRE



BIÈRE DE PRINTEMPS
BIO IPA 5% VOL. ALC.

mars - avril

DÉGUSTATION :
robe cuivrée, vive et
gourmande en bouche,
notes de melon et de
fruits du verger.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷🍷



BIÈRE D'ÉTÉ BIO
SESSION GINGER ALE
4% VOL. ALC.

juin - juillet - août

DÉGUSTATION :
robe claire, légère et
citronnée en bouche,
notes chaudes et
délicates de gingembre.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷🍷



BIÈRE DE NOËL BIO
AMBRÉE 6.8% VOL. ALC.

novembre - décembre

DÉGUSTATION :
robe ambrée, ample et
onctueuse en bouche,
notes épicées et
torréfiées.

AMERTUME 🍷🍷🍷🍷🍷

BRASSERIE ARTISANALE DU LÉMAN

670 route des Blaves

74200 ALLINGES

+33(0)4 50 37 45 83

info@biere-leman.com



www.biere-leman.com

