

# NOS FÛTS DE LA BRASSERIE LA ROUGET DE LISLE

	DESCRIPTION	ALCOOL	20L	30L
<b>BLONDE</b>				
La Rouget Blonde	<b>Bière de garde blonde - Premium lager</b> Claire couleur d'or, cette bière s'inscrit dans la grande tradition des Lager, à fermentation basse. Maltée, peu sucrée bien qu'un peu miellée, elle est fraîche, franche et douce.	5°	v	v
Abbaye de Baume les Messieurs	<b>Bière de garde blonde</b> Élaborée avec la commune de Baume les Messieurs, abritant une ancienne abbaye bénédictine du IXème siècle. La richesse de son maltage et la sélection de ses souches de levures l'inscrivent dans la plus pure tradition.	6,5°	v	-
Montbéliarde	<b>Bière de garde blonde</b> Avec son goût si doux de bonbon lacté, elle arbore des arômes de miel, de fruits confiturés et un nez caramel. Tout en rondeur, elle déploie, sous une mousse couleur vanille, sa tendre intensité.	9°	v	-
<b>BLANCHE</b>				
La Rouget Blanche	<b>Bière de garde blanche - À base de blé et d'orge</b> Acidulée et légère, la Blanche repose sur une belle base de malts d'orge et de blé.	4,8°	v	-
<b>AMBRÉE</b>				
La Rouget Ambrée	<b>Bière de garde ambrée - Bock - Lager</b> Parée de ses chaudes couleurs d'automne, l'ambrée est douce, souple et gourmande, à dominante maltée.	6°	v	-
<b>FRUITÉE</b>				
La Rouget Griottines®	<b>Bière de garde aux Griottines®</b> Vive et fruitée, cette bière cache sous sa robe rosée lumineuse une légère pointe d'acidité... Finement sucrée, elle cajole nos sens avec son goût de cerise, de pâte d'amande et de pruneau.	5°	v	-
<b>SAISONNIÈRES</b>				
La Rouget Printemps	<b>Bière de garde blonde - Style pale ale</b> Une bière blonde de fermentation haute qui révèle pourtant, grâce aux houblons, une sublime amertume fondue dans les céréales.	6,4°	-	v
La Rouget Noël	<b>Bière de garde ambrée - «pain d'épices»</b> Sous un généreux nuage tendre aux couleurs caramel, cette bière d'hiver dévoile des arômes complexes, sucrés et épicés, flirtant entre le pain d'épices et le fruit à l'eau de vie.	6°	v	-

Le retrait du matériel se fait :  
du jeudi au vendredi,  
de 8h00 à 12h00 et  
13h30 à 17h00.  
Le retour du matériel se fait :  
le lundi ou le mardi,  
de 8h30 à 12 et  
de 13h30 à 17h.

Consigne fût si location tireuse : 30€/fût  
Consigne fût seul : 100€

Location tireuse (voir fiche conditions) et gaz : offert  
Les fûts décapsulés ne sont pas repris.

Veuillez nous contacter au 03.84.85.09.40 ou au 06.33.61.19.12 pour  
des informations sur les tarifs.

Brasserie La rouget de Lisle  
5 rue de la verne  
39140 Bletterans

www.la-rouget.fr  
03 84 85 09 18  
contact@la-rouget.fr

