

AEROFAB

BORA V 1.5 5.5^o

HOPPY PALE ALE



Amis et amateurs de bières de longue date, Arthur et Charles ont commencé par brasser leurs bières dans leurs cuisines avec du matériel et des techniques qui se sont améliorés au fil du temps. Ainsi, leur passion pour le brassage et le succès de leurs bières dans leur entourage les a poussés à monter leur propre micro-brasserie. Après une année en tant que brasseurs nomades (brassant leurs recettes chez différents partenaires brasseurs), ils ont acquis leurs propres cuves en début d'année 2019 à Sautron.

AEROFAB souhaite faire découvrir de grandes variétés de bières artisanales en variant les styles et les arômes. L'élaboration des recettes n'est pas guidée par le rendement économique des matières premières, c'est uniquement le goût qui est privilégié ! L'objectif est d'orienter la production vers l'utilisation à 100% de malts issus de l'agriculture biologique. Les houblons utilisés dans les recettes sont soigneusement sélectionnés suivant leurs propriétés organoleptiques.



Dégustation : La robe blonde et lumineuse est très engageante. Le nez est expressif sur de belles notes d'agrumes frais, zeste de Pomelo. La bouche est parfaitement souple et désaltérante avec des touches de citron jaune et une fine amertume. Toute en légèreté, c'est assurément une bière d'été.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com