

# Brasserie artisanale l'Etincelle

Ain



Crédit photo : Brasserie l'Etincelle (Eddy BILLARD pour la Brasserie l'Etincelle)

*La brasserie artisanale l'Etincelle a été créée en 2018 aux Granges du Poizat. Désormais installée à Nantua, elle ne produit que des bières certifiées Bio. Toute l'attention se porte sur la qualité et l'originalité de la production.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

Le concept de la brasserie l'Étincelle s'attache à deux idées. Tout d'abord, Erwan le brasseur tient à rester un créateur libre en imaginant des recettes originales et diverses. Ensuite, il souhaite apporter du plaisir et rapprocher les gens autour d'une délicieuse boisson artisanale et certifiée Bio, à partager en toute convivialité.

De nombreuses bières Bio sont proposées à la brasserie et dans divers points de vente principalement dans le Haut-Bugey.

Une gamme permanente est proposée toute l'année, à ces bières s'ajoutent des bières spéciales et éphémères.

Les bières disponibles à l'année :

> Mosaïc : Blonde APA - American Pale Ale aux arômes d'agrumes destinée aux amateurs de bières légèrement amères mais fruitées.

> Lumière blanche : Blanche - Ginger White Ale , rafraîchissante et légère.

> Contre-jour : Noire - Porter - Bière aux arômes chocolatés, peu amère. Elle est idéale pour accompagner vos desserts.

> Aurore : Blonde - Rye Lager. Douce et céréalière.

Les bières spéciales :

> Crépuscule : Noire - Stout. Des arômes torréfiés puissants.

> Solstice : Hoppy Sour - bière acidulée, rafraichissante avec des notes d'agrumes.

> Pêcher Mignon : Berliner Weiss - Bière acidulée à la pêche de vigne.

> Super Nova : West Coast IPA - Explosion houblonnée et fruitée.

Actuellement, la Brasserie n'est pas pourvue d'une licence autorisant la consommation de boissons alcoolisées sur place mais la dégustation est possible.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 07/01 au 23/12, tous les mercredis et vendredis de 16h à 19h.

Les horaires d'été varient pour proposer un jour d'ouverture supplémentaire en juillet et en août : le mercredi de 16h à 19h.

De même, pour les fêtes de fin d'année, d'autres jours d'ouverture sont proposés : renseignez-vous sur notre site internet ou sur les réseaux sociaux.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

### Services:

Vente à la propriété, Accès autocar, Visites guidées

*Fiche mise à jour par Aintourisme le 17/06/2024*

## Contact

9002 route de Genève

ZI du Pardon

01130 Nantua

Tél. 04 74 77 01 07 / 06 38 35 94 02

[erwan.bernard@brasserie-letincelle.fr](mailto:erwan.bernard@brasserie-letincelle.fr)

<https://www.brasserie-letincelle.fr/>