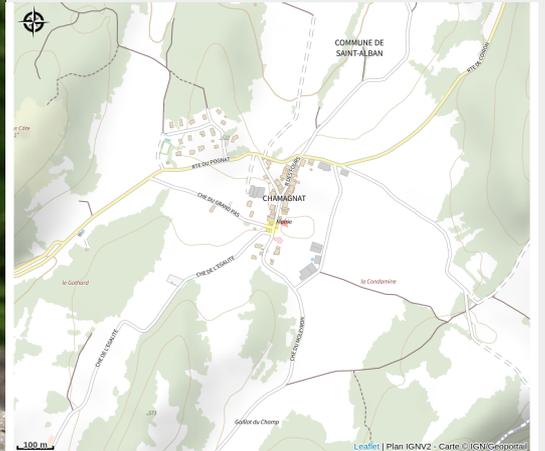


# Brasserie Grange Noire

Ain



Crédit photo : Gamme permanente (Grange Noire)



*Micro Brasserie créée en 2019.  
Atelier de brassage : bières produites  
selon des méthodes artisanales  
(refermentées en bouteille, non filtrées,  
non pasteurisées) inspirées de la  
tradition brassicole britannique.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

Récemment installée sur les hauteurs du pays de Cerdon, dans le hameau du Mortaray à Saint-Alban, la brasserie Grange Noire est dédiée à la fabrication de bière.

Leurs bières sont produites avec des méthodes artisanales : refermentées en bouteille, non filtrées, non pasteurisées, dans le but d'offrir un produit de qualité. Elles sont inspirées de la tradition brassicole britannique, bières très aromatiques à faible teneur en alcool et à la mousse légère. Afin de vous faire découvrir différents styles de bières, La Grange Noire vous propose une gamme composée de quatre bières permanentes, complétée par des bières éphémères rythmées par les saisons, mettant en avant les produits de notre territoire.

[VENTE EN DIRECTE A LA BRASSERIE SUR RDV]

Les bières sont disponibles en bouteilles de 33 cl et 75 cl à l'unité et en coffrets cadeaux.

RDV au préalable par téléphone.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 de 10h à 18h.

Fermé le dimanche.

Vente en directe aux particuliers, sur rendez-vous téléphonique uniquement.

### Tarifs:

Accès libre. Bière à l'unité à partir de 3 €.

### Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété

*Fiche mise à jour par GIP Cerdon Vallée de l'Ain le 15/11/2023*

## Contact

10 route de Chamagnat

Le Mortaray

01450 Saint-Alban

Tél. 04 37 61 04 05

[communication@grangenoire.com](mailto:communication@grangenoire.com)