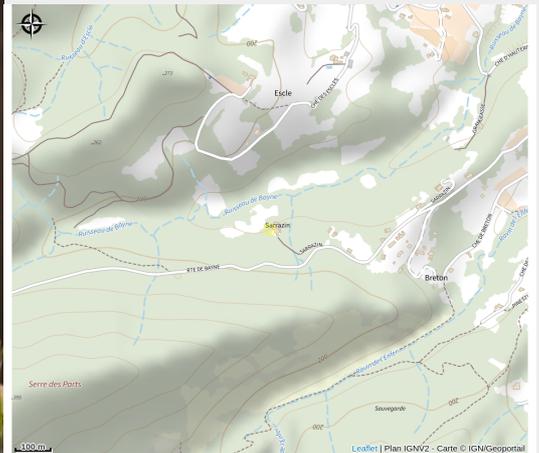


Brasserie L'estrouchat

Ardèche



Crédit photo : (joot prod)



L'Estrouchat est une micro brasserie où sont brassées une gamme de bière aux matières premières issues de l'agriculture biologique et de la région Rhône Alpes. C'est un fabrication locale et de façon artisanale

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Brasseur sur la commune de viviers, je produit une gamme de 6 bières à base de matière locale et bio.

La Humulus: bière style A.P.A bière blonde sans amertume, note floral de houblon 5%

La Zingiber: bière blonde brassée avec du gingembre frais 4,6%

La Panis Thymus: bière rousse, brassée avec 20% d'invendus de pain et du thym 4,9%

La Secale : bière ambrée brassé avec un mélange d'orge et de seigle, seigle torrifié 5,8%

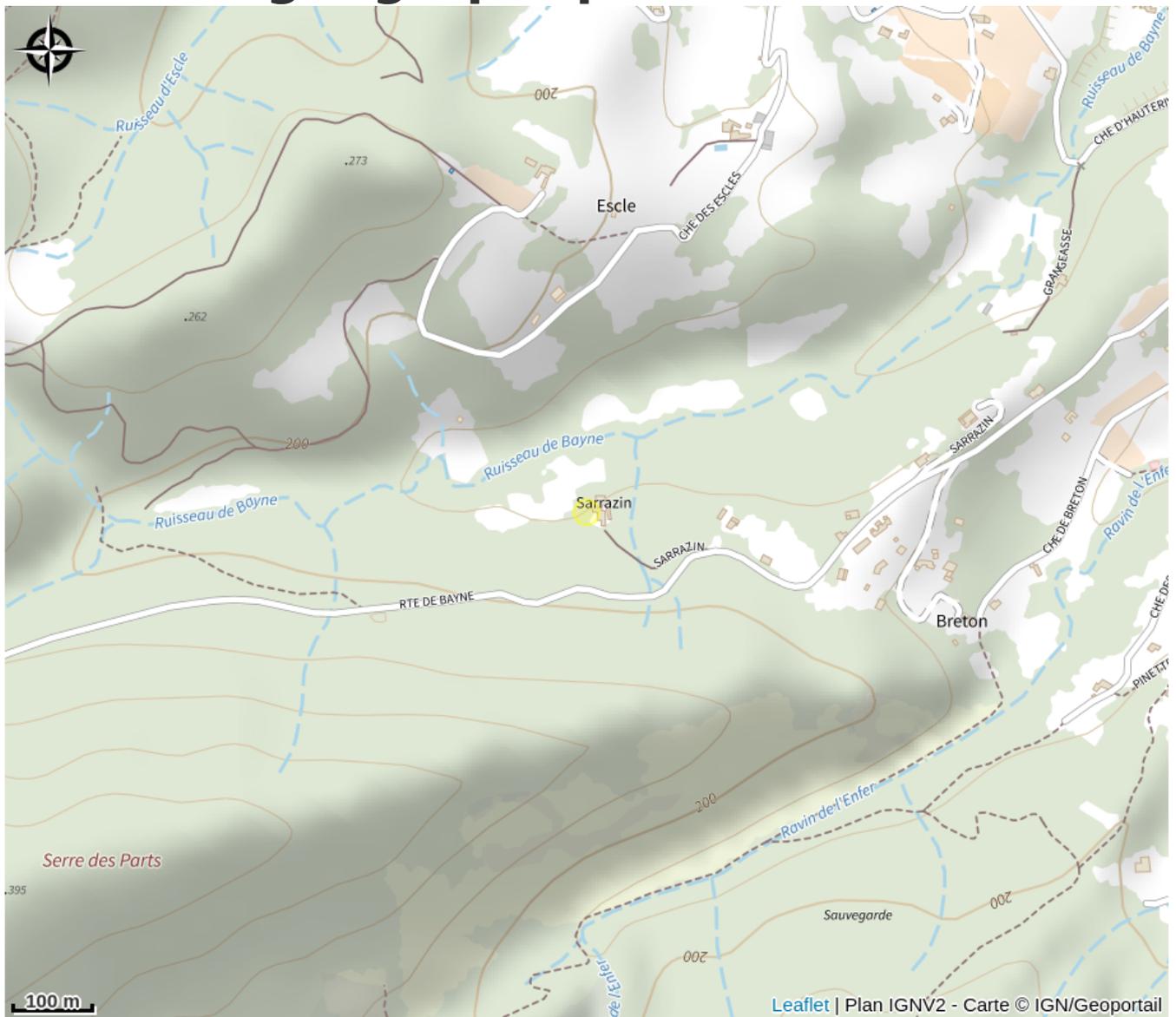
La Juniperus : bière noire, malt torrifié note chocolat/ café et baies de genévrier. 5,5%

La Karkanji : Bière blanche à la fleur D'hibiscus 4,8%

Les bouteilles sont en format unique 50cl, possibilité de rapporter ses bouteilles vident la brasserie est engagée dans le réemploi des contenants.

Location de tireuses et futs pour événement

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 30/11/2023 au 30/12/2024

le mercredi, vendredi et samedi de 10h à 18h. Le jeudi de 10h à 16h.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Gorges de l'Ardèche - Pont d'Arc le 29/01/2024

Contact

2556 Route de Bayne

Chemin des Sarrazins

07220 Viviers

Tél. 07 55 63 80 98

brasserie.estrouchat@gmail.com