

Brasserie Brew-Vernet

Allier



Crédit photo : Brew Vernet (Brew Vernet)



La brasserie s'est instaurée avec trois recettes de bière : une blonde, une ambrée et une IPA légère. Des recettes classiques qui sauront convaincre le plus grand nombre de palais, et retenir les esprits pour leur personnalité.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

La Microbrasserie

Créée en 2019 par Mathieu Quillien, la brasserie est un lieu de création, de dégustation, de rencontres et d'échanges. C'est avec plaisir que nous vous accueillons pour des visites et dégustations.

La Brasserie Brew Vernet

La Brasserie est installée dans une ancienne grange, aménagée et pensée sur mesure pour répondre aux besoins de fabrication de la bière. Le local a été conçu pour en faire à la fois un espace de brassage et un lieu chaleureux de dégustation.

Les recettes

Privilégiant la qualité à la quantité, la brasserie Brew-Vernet s'est instaurée avec trois recettes de bière : une blonde, une ambrée et une IPA légère. Des recettes classiques qui seront convaincre le plus grand nombre de palais, et retenir les esprits pour leur personnalité. Une brune va également montrer le bout de son goulot! Elles sont à déguster fraîches, entre 6° et 10°.

Les origines

D'expériences professionnelles en voyages, et de rencontres en passions, la volonté de devenir brasseur s'est forgée. Mathieu a été formé à la brasserie du Mont-Blanc en Savoie, et a expérimenté le brassage de la bière péruvienne à Lima. De retour dans ses terres natales, il décide de poser bagages et projets dans la Brasserie Brew-Vernet, pour concevoir sa propre vision de la bière.

Une identité locale

« Brew » signifiant « brasser » en anglais, la Brasserie Brew Vernet offre un joli clin d'oeil à sa commune Brout-Vernet. La Micro-brasserie est fière de proposer aux amateurs de la région quelques bières locales à déguster! Les bières sont principalement distribuées localement et avec une possibilité de livraison à domicile.

Fabrication

Ce sont des bières de fermentation haute avec une garde de minimum 21 jours, fermentées en cuve cyclo-conique. Elles ne sont ni pasteurisées, ni filtrées, mais seulement fermentées naturellement en bouteille.

Produits labellisés

Bières

La dépenaille - Bière blonde

La minouche - Bière ambrée

La broutille - Bière blonde IPA

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2024

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 17h à 19h. Le samedi de 14h à 17h.

Fiche mise à jour par Office de tourisme Val de Sioule le 18/01/2024

Contact

9, rue de La Croix Rouge

03110 Broût-Vernet

Tél. 07 82 00 74 22

brewvernet@gmail.com

<https://brasserie-brewvernet.fr/>