



Brasserie artisanale des fontaines de jouvence

Bières de Dégustation



Bière Blanche :

Une bière à la mousse blanche et au teint très pâle et trouble. Avec l'adjonction d'épices, des notes d'agrumes et fleurs d'oranger se libèrent. Idéale pour l'apéritif. Accompagne très bien les poissons.



Bière Blonde :

Une couleur jaune soutenue, un goût très malté. En fin de bouche des notes d'agrumes. Se boit facilement dans toutes situations.



Bière Blonde Extra :

Bière subtile et raffinée. une couleur jaune très lumineuse. Au nez, on retrouve les parfums de fleurs blanches. Convient aussi bien à l'apéritif qu'au dessert. Accompagne également les viandes.



Bière Rousse :

Une couleur située entre ambrée et rousse. Fortes notes d'épices de pain d'épices. Bière idéale à l'apéritif mais peut ravir encore plus pour les desserts.



Bière Brune Fumée :

Bière d'un brun profond caractérisée par son goût fumé, un pur produit franc comtois. Mariage idéal avec comté ou charcuterie fumée. Peut également procurer un grand plaisir lors des plats d'hiver ou pour les amateurs de choucroute.



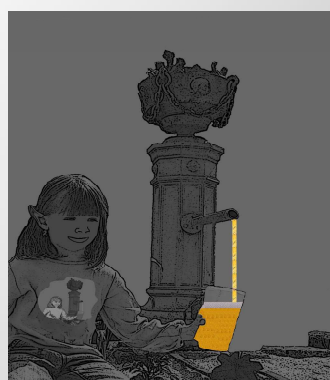
Bière noire :

Elle doit sa couleur ébène et son arôme unique à son malt d'orge très torréfié. Dégagement puissant d'arômes de café et chocolat. Amertume équilibrée sans excès. Très appréciée des consommateurs de café. Idéale pour les desserts.

Cette bière artisanale bénéficie de propriétés bien particulières. Afin de garantir sa qualité, sa longévité et pouvoir la consommer dans les meilleures conditions, il est conseillé de la conserver à la verticale, dans un endroit frais environ 6°C et sans agitation. Température de dégustation conseillée : entre 10°C et 12°C

Horaires d'ouverture, vente et dégustation :

Tous les vendredis de 17H à 19H et tous les samedis de 10H à 18H



8 rue de Dampierre les Bois 25490 BADEVEL - Tél : 03.81.93.09.66

email : fontainesdejouvence@free.fr

web: <http://fontainesdejouvence.fr.sitew.com>