

## Topa Cidre & La Brasserie du Pays Basque présentent le premier Beer & Cider élaboré au Pays Basque !



### La création du Beer & Cider

Élaboré et embouteillé à Bardos dans les locaux de La Brasserie Du Pays Basque, transformés pour l'occasion en lieu d'expérimentation, ce B&C (Beer & Cider) est issu de la co-fermentation entre différentes bières et le cidre brut TOPA.



Cette co-fermentation entre bière et cidre vous fera découvrir de nouvelles saveurs exaltantes et rafraîchissantes. La rencontre entre le houblon et la pomme vous surprendra par son originalité mêlant l'acidité du fruit et l'aromatique des houblons.

### UNE ASSOCIATION UNIQUE ET ORIGINALE

Topa et La Brasserie du Pays Basque, annonce le lancement de « Artz » (Diminutif de Artza, l'Ours en Basque). Une association évidente entre 2 acteurs locaux de la boisson au Pays Basque, pour un résultat hybride entre la bière et le cidre.



Olivier Barcuq (BPB), Pascal Moret (Topa), Nicolas Lamour Leroy (BPB), Mathieu Barcuq (BPB), Grégoire Tulasne (Topa) & Gilles Breux (BPB)

**Découvrez tout notre univers dans chaque bulle de nos Artz!**



## ARTZ, Une bière à la pomme ? », « Un cidre aux houblons » ?

La gamme ARTZ sera composée d'un B&C Bière Blanche et Cidre Brut et d'un B&C Bière Rosée (avec du piment d'Espelette) et Cidre brut. Ces B&C présentent une jolie robe trouble et laisse s'échapper du verre des arômes fruités et acidulés. En bouche, vous pourrez retrouver la puissance de ses arômes par ses saveurs de pommes intenses et la complexité apportée par les houblons. Un bel équilibre entre pommes et houblons ! Un élargissement de la gamme est à venir avec de belles surprises...

**Résultat** : une boisson brute et légère à la fois, à mi-chemin entre la bière et le cidre, aux saveurs fruitées, relevée d'une pointe d'acidité, est à même de séduire un public désireux d'expériences nouvelles.

## Une collaboration artisanale unique entre bière et cidre.

La collaboration entre **Topa** et la **Brasserie du Pays Basque** est née d'une envie commune d'unifier des savoir-faire pour proposer une expérience gustative nouvelle. Travailler un produit mythique du Pays Basque, tester des nouvelles méthodes de production et tirer l'équilibre parfait de saveurs complexes, tels ont été le désir et l'objectif de ces 2 entreprises

à travers cette nouvelle boisson pleine de surprises.



Disponible fin octobre 2022 en format 33cl et fût 20l



## À propos de Topa

Topa Cidre, créé en 2016, exprime « une rencontre » en basque. De la montagne à l'océan, des bons moments de convivialité aux belles sessions de surf... TOPA développe des cidres artisanaux naturels à Astigarraga (Pays Basque), élaborés à partir de plusieurs variétés de pommes locales. Sa fermentation à basse température pendant plusieurs mois, son caractère puissant, fruité et aromatique font son goût si unique.

Topa a décroché en 2018 une médaille d'Or aux Asturies, une autre de Bronze aux World Cider Championship de Chicago, une médaille de Bronze au World Cider Awards à Londres en 2019 ainsi que 2 médailles d'Or aux World Cider Awards en 2020 et 2021. Plus d'infos : [www.topa-cidre.com](http://www.topa-cidre.com) ([contact@topa-cidre.com](mailto:contact@topa-cidre.com))



## À propos de la Brasserie du Pays Basque

L'histoire de la Brasserie a commencé en 1999, avec la bière Eki. En 2016 est né un projet de création d'une unité de brassage à Bardos, au Pays Basque, et depuis 3 gammes Crafts y sont brassées sur place, sous les marques Eguzki, Zazpi et Oldarki. La Brasserie du Pays Basque est aujourd'hui l'une des plus grandes brasseries d'Aquitaine, s'étendant sur plus de 3000 m<sup>2</sup>, dédiés au brassage de la bière artisanale. Dans le dédale des 10km de tuyauterie, ce sont 5 artisans Brasseurs qui se chargent de la fabrication des bières. Avant tout grands passionnés de leur métier, ils poursuivent un travail de recherche pour mettre au point les bières de demain, tout en contribuant à l'économie régionale par l'utilisation de matières premières locales. La Brasserie cumule depuis 2017 24 médailles en concours nationaux et internationaux, avec notamment un titre de meilleure bière du monde aux World Beer Awards 2022 à Londres.