

## Trois nouvelles Barrel Aged pour la Brasserie Pietra



Ayant initié les Barrel Aged en 2022 avec déjà 3 bières vieillées en fûts, et forts de leur savoir-faire, les brasseurs de chez Pietra ont souhaité explorer de nouvelles recettes en 2023.

Pour cela, ils ont sélectionné de nouveaux fûts et imaginé les bières qui s'y développeront, à la recherche de l'équilibre gustatif parfait pour exprimer le meilleur de la bière et le meilleur des fûts.

En effet, les Barrel Aged sont des bières qui bénéficient d'un vieillissement en fûts de chêne ayant contenu au préalable de beaux alcools. Six mois sont nécessaires pour obtenir des bières aux caractéristiques très particulières, à mi-chemin entre bière et spiritueux, des bières fortes en alcool, en goût et en personnalité. La technique de vieillissement en fûts permet à la bière d'acquérir de nouveaux arômes et un corps puissant grâce au transfert des essences du bois et de l'alcool du fût.

Ainsi trois nouvelles Barrel Aged ont vu le jour chez Pietra cette année : la Berrylicious, la Dolce Sour Ale, inspirée de la Sour Pale Ale 2022, et la Calvados Ale, des recettes à la complexité aromatique remarquable.

## LA PIETRA BERRYLICIOUS

### DEGUSTATION

Une série limitée de 1100 bouteilles en 75 cl et de 1700 bouteilles en 33 cl  
ALC : 7,5 %



100% Corse pour cette Pietra vieillie dans des fûts de vin rouge du Domaine Orenca de Gaffory, et enrichie d'un coulis de framboise des Jardins d'Alesani.

Cet assemblage confère à cette bière une belle couleur framboise givrée.

Au nez la framboise s'impose autour de notes acidulées. En bouche, le coulis de framboise persiste apportant une dimension

fruitée et acidulée qui s'équilibre sur la rondeur des malts, tandis que le fût apporte des notes boisées soutenues par une agréable astringence.

Cette bière se prête parfaitement à un instant de pure dégustation.

Elle s'associe aussi avec bonheur à un plateau de fromages de chèvre, ou encore un poulet au curry/coco.

## LA PIETRA DOLCE SOUR ALE

### DEGUSTATION

Une série limitée de 1 200 bouteilles en 75 cl et de 1800 bouteilles en 33 cl  
ALC : 8 %

Pour cette recette, la Pietra IPA a bénéficié d'un vieillissement de 6 mois en fûts de whisky P&M Red Oak. Elle va ainsi profiter d'une fermentation lactique pour développer une acidité douce agréable au palais.

Son nez est puissant, barriqué, avec des notes fruitées de litchi, goyave, houblon et rose.

En bouche, le sucré amer vient enrichir la sensation d'alcool, pour développer une Sour étonnante à l'acidité gourmande.

Cette Dolce Sour Ale s'associe parfaitement avec des fromages, en particulier les bleus comme le Roquefort, la Fourme d'Ambert ...



## DEGUSTATION

## LA PIETRA CALVADOS ALE

une série limitée de 700 bouteilles en 75 cl et de 1000 bouteilles en 33 cl

ALC: 8 %

Pour cette Calvados Ale, les brasseurs de chez Pietra ont sélectionné la Pietra Double Malt et des fûts de CALVADOS issus de l'exceptionnelle Tonnellerie du Pays d'Auge, ayant contenu du Calvados pendant plus de 18 ans, pour une alliance Corse-Normandie inédite.

La robe cuivrée de cette bière n'est pas sans rappeler l'origine des fûts dans lesquels elle s'est épanouie.

Au nez l'arôme est captivant. Les notes de pommes caramélisées se mêlent à l'alcool du Calvados, l'ensemble apportant une belle profondeur aromatique.

En bouche, l'alcool est bien présent sans être agressif, la pomme se dévoile immédiatement, dans un bouquet de saveurs autour de notes boisées, fraîches et fruitées. La finale s'exprime dans une agréable sensation de pommes cuites et d'alcool.

Cette bière exceptionnelle et rare est une pure bière de dégustation, mais peut aussi s'associer à un fromage normand comme un Camembert ou encore en jouant le contraste avec une tarte tatin.



Disponibles en 33cl et 75cl, en Corse en épicereries, cavistes et CHR et sur le continent au sein du réseau V&B  
PVC conseillé 33cl : 4.80€ / PVC conseillé 75cl : 12€



<http://brasseriepietra.corsica/>  
[@brasseriepietra](https://www.instagram.com/brasseriepietra)

