

En ce début d'année 2022, Deck &Donohue, brasserie indépendante et artisanale, présente deux nouvelles bières : une Porter et une bière spéciale au Sarrasin.

La 1721 PORTER, bière d'hiver, dispo depuis le 3 janvier

Une bière noire, riche et torréfiée. Onctueuse et gourmande.

Londres, 1721. La première "Porter" est brassée. 80 ans avant la première IPA. 120 ans avant la première pils. La nouvelle bière d'hiver de Deck &Donohue est un hommage à l'un des styles de bières les plus anciens. La bière préférée des dockers londoniens, qui fêtaient leur camaraderie autour d'une bière qui a fini par porter leur nom.

Un accord de saison ? La 1721 Porter se marie à merveille avec des huîtres. Un accord historique : les huîtres étaient à une époque un "snack" populaire des pubs londoniens. On apprécie le mariage torréfié / iodé. Pourquoi pas avec la recette "Huîtres gratinées, sabayon à la bière" proposée par Cédric Barbarat, le chef de l'École Alain Ducasse Paris Studio.

Bière certifiée bio, malts bio et 100% français. 5%
PVC 3.50€TTC



La bière spéciale ALT, au sarrasin dispo dès 24 janvier 2022

Une bière fraîche aux notes caramélisées.

Alt, ça veut dire vieux (pour ceux qui n'ont pas fait allemand LV2).

Les "Alt" sont des bières ambrées originaires de la région de Düsseldorf. Leur nom fait référence aux méthodes de brassage anciennes utilisées. Notre Alt a la particularité d'être brassée avec du sarrasin. Les notes de noisette complètent le côté caramélisé du malt pour une bière gourmande et fraîche.

Cette nouvelle bière spéciale reprend les lignes directrices chères à la brasserie : la mise en valeur de styles anciens et l'utilisation d'ingrédients locaux, toujours guidés par la quête du goût et de l'équilibre aromatique.

Un accord de saison ? Pour la chandeleur, cette Alt au sarrasin offrira une alternative originale au cidre.

Bière certifiée bio, malts d'orge et de sarrasin bio et 100% français. 4,9%
PVC 3.50€TTC

