

La Brasserie Parallèle, brasserie bordelaise spécialisée dans les boissons sans alcool biologiques, est fière d'annoncer les prix qu'elle a obtenus aux World Beer Awards 2024.

Fondée en 2019 par Laurent Drège et Guillaume Soares, elle s'est d'abord consacrée aux kéfirs de fruits avant d'élargir son offre aux bières sans alcool en novembre 2023. Moins d'un an après ce lancement, la Brasserie Parallèle se distingue à l'échelle internationale en remportant deux médailles d'or pour deux de ses références.

La Blanche - Éluée Meilleure Blanche sans alcool au monde

Élaborée à partir de malts d'orge et de blé, elle est agrémentée de graines de coriandre et de jus de citron, évoquant ainsi le traditionnel rituel de la rondelle de citron dans la blanche. Sans amertume, cette bière offre une expérience à la fois légère et rafraîchissante.

L'IPA - Éluée Meilleure IPA sans alcool en France

Cette Indian Pale Ale composée de malts d'orge, de blé et d'avoine se démarque par ses arômes puissants et complexes. Grâce à une infusion à froid des houblons Simcoe et Mosaic, elle révèle un bouquet de saveurs fruitées, rappelant les fruits tropicaux, accompagné de notes épicées de poivre noir.

En parallèle de ces deux prix, la bière blonde de la Brasserie Parallèle, une Pale Ale équilibrée associant le plaisir d'une bière artisanale classique à une touche originale de poivre de Timut, a été élue **Meilleure Bière sans alcool d'Europe au European Beer Challenge 2024**.

Ces distinctions représentent une immense fierté pour la Brasserie Parallèle, dont l'objectif est de prouver que le sans alcool n'a rien de monotone et qu'il est totalement possible de profiter de tous les moments conviviaux avec des alternatives à la fois saines, festives et savoureuses.

Les bières sans alcool de la Brasserie Parallèle sont disponibles à travers toute la France, dans les magasins bio, les caves, les distributeurs spécialisés, ainsi que sur le site www.brasserie-parallele.com via un partenaire.

