



BRASSERIE DE BRETAGNE

BRASSERIE DE VÉZELAY

BRASSERIE ARTISANALE DU SUD

BRASSERIE DU DAUPHINÉ

DOSSIER DE PRESSE

La bière, alcool préféré des Français !

Les bières, représentent un chiffre d'affaires de 4,6 milliards d'euros en 2023.

Le développement de ce marché est principalement assuré par **les bières de spécialité**.

En France, la consommation de bière représente 33 litres bus en moyenne par an et par habitant. La bière arrive également en tête des alcools préférés des Français (étude 2022 Sowine/Dynata). Les **bières blondes** et les « **Made in France** » sont les produits les plus privilégiés.

La **tendance actuelle est aux brasseries artisanales** qui représentent **8 à 10 % des parts du marché**, avec des consommateurs qui privilégient davantage **les bières locales**. Une consommation axée de plus en plus vers la qualité et le direct producteur. Ainsi, plus d'un français sur trois veulent redonner du sens à leurs achats en privilégiant les produits non industriels et issus de petites productions locales. Une volonté pour le consommateur de retrouver le goût de l'authenticité, la proximité, la transparence, et surtout défendre les entreprises qui ont un impact positif sur leurs territoires.



Fabulous French Brasseurs, c'est :

4 brasseries



CONCARNEAU (29)



SAINT-MARTIN-D'HÈRES (38)



SAINT-PÈRE (89)



NYONS (26)

9 marques



1 alliance

pour fédérer les brasseries artisanales françaises, disposant d'un ADN unique et d'un ancrage local, afin de constituer une plateforme nationale de brasseries régionales permettant la mise en place de synergies commerciales et d'approvisionnement.



1 ambition

Pérenniser le savoir-faire de la bière de qualité dans les régions



En 2023 :



Brasserie de Bretagne

Née en 1998 dans le Sud Finistère, Brasserie de Bretagne conçoit, brasse et commercialise les bières des marques **Britt**, **Sant Erwann**, **Dremmwel** et **Ar-Men** sur un site unique à Concarneau. Alliant origine bretonne et savoir-faire de brasseurs, Brasserie de Bretagne séduit avec des bières de caractère et connaît une croissance constante avec un chiffre d'affaires de 24 millions d'euros en 2023. L'entreprise emploie 44 salariés et occupe la position de leader des brasseries bretonnes.



Brasserie de Bretagne : 20 ans de production de bières de caractère

Dans un marché très concurrentiel, le consommateur cherche des bières au goût plus marqué. Les bières de la Brasserie de Bretagne répondent à cette attente et séduisent par leur origine bretonne. Disponibles en GMS et CHR dans l'Ouest et de plus en plus en France, les marques Britt, Sant Erwann, Dremmwel et Ar-men, 2 marques bio, proposent des recettes variées élaborées par des brasseurs passionnés et aux savoir-faire puisés dans la tradition.

Orge et malt made in Bretagne !

La Brasserie de Bretagne continue de participer au développement d'une filière orge en Bretagne. Chaque année, la part des approvisionnements locaux en orge - dans un rayon de 30 kilomètres autour de la brasserie -

augmente. De même, la malterie de Scaër, dans le Finistère, ne cesse de se développer depuis sa création en 2019 et travaille désormais pour 26 brasseurs. Ils n'étaient que quatre à l'origine. « De 20 % en 2020-2021, c'est aujourd'hui la moitié de notre orge bio qui passe par cette malterie », explique Clément Bedbeder.



Le retour de la consigne

« Un mouvement est en train de prendre forme au sujet de la consigne et du réemploi des bouteilles », précise Clément Bedbeder. La Brasserie de Bretagne est très impliquée dans ce projet de développement durable, avec des enseignes de la grande distribution, des brasseurs et encore des grossistes. L'ensemble des 75cl de la brasserie est aujourd'hui compatible à la consigne !



La bière version bio

Le marché de la bière n'échappe pas au bio, de plus en plus recherché par les amateurs. Avec la marque Dremmwel, 100 % bio, la Brasserie de Bretagne connaît un succès remarquable. Deuxième bière bio de France, Dremmwel s'est réinventée en 2023 pour séduire toujours plus de consommateurs !



Britt Blonde

Bière de dégustation, la Britt Blonde mélange des notes d'agrumes et de fruits blancs au nez. Le sarrasin apporte une agréable douceur et une sensation de moelleux en bouche, prolongée par la délicate amertume apportée par les houblons.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl, 12x25 cl, 33 cl et 75 cl, fut 20 l
Degré d'alcool : 5,5°



Britt Amber Ale

La bière Amber Ale est une bière ambrée légère et désaltérante. Aux reflets roux, elle s'appuie sur une amertume délicate pour exprimer des notes boisées, de sarrasin mais aussi des touches fumées et de céréales torréfiées.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl et 33 cl.
Degré d'alcool : 5°



Britt Blanche

La Britt Blanche est une bière blanche au malt de froment, légère et originale. En bouche, elle révèle une attaque douce et légèrement épicée avec des notes d'écorce d'orange et de coriandre, puis un corps marqué par la dominante des céréales.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl, pack de 12x25 cl, 33 cl, 75 cl et fut 20 l
Degré d'alcool : 4,8°
Distinctions : médaille d'or au Concours International de Lyon 2023 et médaille d'argent au Concours Général Agricole 2024.



Marque bretonne emblématique créée en 1998, Britt est une bière brassée dans le Sud Finistère. Au début du XX^e siècle, Célestin Heurtaud a mis au point la composition secrète de ce breuvage synonyme de fraîcheur et de liberté. Britt a su depuis traverser les générations et se renouveler sans cesse, avec des recettes traditionnelles ou résolument novatrices. Proposée partout dans le Grand Ouest et forte de recettes de qualité, Britt est l'une des bières préférées des Bretons. Déguster une bière Britt, assurément la plus rafraîchissante de Bretagne, c'est tout à la fois sentir l'appel du grand large et respirer à plein poumon l'air marin. D'où son emblème, le macareux, et sa signature, « La bière à l'esprit libre ». Britt marque sa volonté de prendre part au

développement durable, dans ses actions au quotidien et ses processus de brassage.



Britt Session IPA

La Britt Session IPA est une bière blonde, légère, équilibrée et aromatique. Elle est élaborée à base de malt d'orge, de seigle et d'avoine. Les houblons apportent des notes rafraîchissantes d'agrumes et de céréales. Au nez, elle dégage des notes fruitées.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl, Degré d'alcool : 3,5°
Distinctions : médaille de bronze au World Beer Awards 2022, dans la catégorie "IPA Style Session".

Britt Berry Weisse

La Britt Berry Weisse est une bière blanche fruitée dans le style Berliner Weisse. La framboise et le cassis donnent un bel équilibre entre légèreté et acidité.

Exclusivité CHR en fut 20L
Degré d'alcool : 5°



Britt Summer IPA

La Britt Summer IPA est une bière blonde légère et de haute fermentation. Cette blonde aromatique, houblonnée mais légère en amertume, est dotée de notes subtiles d'agrumes, qui apporteront une touche originale aux apéritifs estivaux.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl, 33 cl et 75 cl, fut 20 l
Degré alcool : 5°
Distinctions : médaille d'argent au Concours Général Agricole 2024, ainsi qu'au Concours International de Lyon 2023. médaille d'or au World Beer Awards 2023

NOUVEAUTÉ 2024

Britt NEIPA

La Britt NEIPA est une bière blonde trouble et légère. Son nez est exotique et fruité. En bouche on appréciera les notes de fruits tropicaux (mangue et ananas) et son amertume douce.

Formats disponibles : En édition limitée 75 cl et fut 20 l
Degré alcool : 5°



Sant Erwann Blonde

La Sant Erwann Blonde est une bière avec beaucoup de corps, d'amertume et de rondeur. Cette bière intense déploie des arômes de biscuit et de céréales.

Formats disponibles : pack de 6 x 25 cl, 12 x 25cl, 20x25cl, 33 cl, 75 cl, canette 50cl, et fut 20 l.

Degré d'alcool : 7°

Distinctions : médaille d'argent au Concours International de Lyon 2023 et au World Beer Awards 2023.



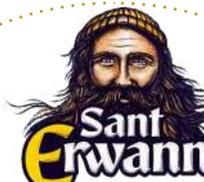
Sant Erwann Double IPA

Avec sa couleur blonde cuivrée, cette bière de dégustation est fortement houblonnée et comporte des notes herbacées et de fruits tropicaux.

Formats disponibles : pack de 6x25cl, 33 cl, et 75 cl et fut 20 l.

Degré d'alcool : 8°

Distinction : médaille d'or France aux World Beer Awards 2023, catégorie IPA Imperial / Double.



Une identité double

Créée en 2003 à l'occasion de l'anniversaire des 700 ans du saint-patron des Bretons, Erwann, (Yves en Français), est aujourd'hui la marque leader de Brasserie de Bretagne.

En 2024, la marque se réinvente avec une toute nouvelle identité graphique mettant davantage en avant son caractère breton. et Elle s'appuie sur Sant Erwann, ce personnage fier, sans concession, généreux et bienveillant qui a fédéré beaucoup de personnes autour de lui au point de devenir le saint patron des Bretons. Cette bière vous invite au partage et à la dégustation avec ses bières de caractère au vrai savoir-faire breton !



Sant Erwann IPA

La Sant Erwann IPA trouve son équilibre entre une amertume vigoureuse (IBU 50) et des arômes exotiques de pêche et d'agrumes.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl, pack de 12x25 cl, 33 cl, et 75 cl et fut 20 l.
Degré d'alcool : 7°



Sant Erwann Triple IPA

Bière à la robe dorée et au goût puissant, la Sant Erwann Triple est une bière de dégustation marquée par une grande complexité aromatique.

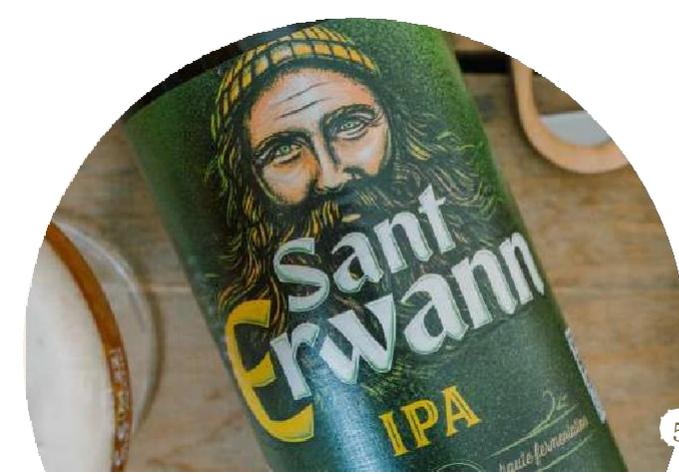
Formats disponibles : pack de 6x25 cl et fut 20L
Degré d'alcool : 9°



NOUVEAUTÉ 2024

SANT ERWANN BLONDE

La recette offre deux nouveaux formats: Le pack 20x25cl pour répondre à la demande des consommateurs de gros volumes, La canette 50cl, un conditionnement qui a le vent en poupe dans les rayons !



DREMMWEL

Dremmwel Blonde Bio

La Blonde Bio de Dremmwel est une bière blonde intemporelle. Elle puise sa singularité dans ses arômes maltés de caramel et de miel qui lui confèrent un corps rond et floral. La bière comporte également des notes fruitées d'abricot et de citron.



Formats disponibles :
pack de 6x25 cl, pack de 12x25 cl, 33 cl, 75 cl et fut 20 l.

Degré d'alcool : 5°

Distinction : médaille d'argent au Concours International de Lyon 2023.

Dremmwel Rousse Bio

La Rousse Bio de Dremmwel offre un bouquet de saveurs étonnant. En bouche, les découvertes aromatiques se succèdent avec subtilité et gourmandise : les arômes de cerises et de prunes côtoient la girofle, la cannelle et la muscade. Les houblons apportent une juste amertume et le malt offre une longueur caramélisée et toastée.



Formats disponibles :
pack de 6x25 cl, 33 cl, et 75 cl et fut 20 l.

Degré d'alcool : 6°

Distinctions : médaille d'or au World Beer Awards 2019 ; médaille d'argent au Concours Général Agricole 2020.

Dremmwel Dorée Bio

La Dorée Bio de Dremmwel est une bière aromatique et de caractère, au corps équilibré et subtil révélant un goût de levure. Sa robe abricot dorée exalte des arômes de châtaigne et son amertume puissante succède aux notes de fruits noirs et de caramel.



Formats disponibles :
pack de 6x25 cl, 33 cl, et 75 cl.

Degré d'alcool : 7,7°

Distinction : médaille d'argent au World Beer Awards 2020.

Dremmwel Blé noir et sans gluten Bio

Cette bière sans gluten révèle sous sa robe ambrée la puissance aromatique du blé noir, la délicatesse du caramel et de la levure. La noisette et la noix apportent douceur à cette grande bière innovante.

Formats disponibles :
pack de 6x25 cl, 33 cl et 75 cl.

Degré d'alcool : 5,4°

Distinction : médaille de bronze au World Beer Awards en 2020.



Dremmwel Blanche Bio

La Blanche de Dremmwel est une bière désaltérante, au corps léger imposant des notes citronnées et une amertume légère.

Formats disponibles :
pack de 6x25 cl, 33 cl et 75 cl.

Degré d'alcool : 4,5°

Dremmwel IPA Bio

L'IPA Bio est une India Pale Ale qui offre un bouquet fruité et une franche amertume. Une bière désaltérante et de caractère, idéale pour les amateurs de blondes houblonnées.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl, pack de 12x25 cl, 33 cl, et 75 cl et fut 20 l.

Degré d'alcool : 6°

Distinction : médaille de bronze au World Beer Awards 2023.



Dremmwel Sans alcool Bio

La bière sans alcool de Dremmwel est une bière de dégustation à la robe jaune dorée. Un corps léger aux arômes maltés de caramel, de miel, ainsi que des notes plus fruitées d'abricot et de citron. Elle séduira les amateurs de blondes élaborées.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl et 33 cl

Degré d'alcool : 0°

Distinction : médaille de bronze au World Beer Awards 2022.



Une identité bio et celtique

Dremmwel, qui signifie « horizon » en breton, s'impose avec succès, non seulement comme la marque bio de la Brasserie de Bretagne, mais bel et bien toujours comme... la première bière bio bretonne ! Tous les ingrédients de sa fabrication sont en effet issus de l'agriculture biologique - la plupart au sein de la région pour une production engagée -, donnant à ses recettes le goût du terroir celtique. Pour élaborer ses recettes, Dremmwel privilégie les circuits d'approvisionnement courts, une démarche qualitative mais aussi humaine, l'humain étant une valeur essentielle de la marque.



AR-MEN

Ar-Men Blonde Bio

Jolie robe blonde, arômes de malt et d'orge, amertume montante avec des légères notes d'épices... Cette bière à la bouche fluide ne manque pas de personnalité, bien au contraire.

Formats disponibles :
pack de 6x25 cl, pack de 12x25 cl, 33 cl, et 75 cl.

Degré d'alcool : 5°



Ar-Men Rousse Bio

Une robe ocre foncé, révélant un corps riche et fruité mariant des arômes de cerises et de prunes aux épices (clou de girofle, muscade et cannelle).

Le malt marque sa présence avec des notes toastées et caramélisées. L'amertume est juste et donne de la longueur à cette grande bière.



Formats disponibles :
33 cl, et 75 cl

Degré d'alcool : 6°

Ar-Men Blé noir Bio

Orge et farine de blé noir, voilà le « cocktail » de cette bière bio et sans gluten aux notes maltées, fruitées, fumées et torréfiées. Ses reflets roux laissent entrevoir la gourmandise d'une bière aux notes grillées et de levures qui composent le corps tout en rondour rehaussé d'une note de noisette et noix. Délicate amertume en une finale très persistante.

Formats disponibles :
pack de 6x25 cl, 33 cl, et 75 cl

Degré d'alcool : 5,4°



Ar-Men Dorée Bio

Notes de caramel, citron et châtaigne... Au-delà de son registre aromatique élégant, cette blonde est très typée, marquée par une puissante amertume en finale.

Formats disponibles : 33 cl et 75 cl

Degré d'alcool : 7,7°



Une identité bio locale

« Ar men » signifie en breton « le rocher » ou « la pierre ». Un nom de baptême parfait pour la marque bio qui signe des bières au caractère bien trempé. Fabriquées à partir d'ingrédients locaux issus de l'agriculture biologique, les bières Ar-Men sont vendues en boutiques bio et magasins de produits régionaux.

Ar-Men Blanche Bio

Légère, équilibrée et très rafraîchissante, portée par des notes d'agrumes et de houblons. Amertume discrète.

Formats disponibles :
pack de 6x25 cl, 33 cl, et 75 cl

Degré d'alcool : 4,5°



Ar-Men IPA Bio

Une IPA aux notes fruitées en harmonie avec son amertume tranchante (IBU 40) pour sublimer vos plats épicés. Recette coup de cœur de la Brasserie de Bretagne.

Formats disponibles :
pack de 6x25 cl, 33 cl, et 75 cl

Degré d'alcool : 6°



Ar-Men Sans alcool 0,0 %

Les magasins spécialisés ont aussi droit à leur recette sans alcool. Avec son degré d'alcool à 0°, Ar-Men sans alcool se déguste à une température conseillée entre 7° et 9° pour en apprécier les arômes maltés et fruités.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl

Degré d'alcool : 0°



Brasserie de Vézelay

Implantée au cœur de la Bourgogne depuis 2012, à proximité de la Basilique de Vézelay (classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco) et de la Cure, la Brasserie de Vézelay est située à Saint-Père, petite commune où respire la sérénité. Nos brasseurs élaborent des assemblages précis de malts et de houblons, sourcés le plus localement possible, sans aucun artifice, il créent des bières naturelles aux saveurs uniques et toujours parfaitement équilibrées. La brasserie produit **des bières biologiques de grande qualité.**

La Brasserie de Vézelay qui a rejoint le groupe « *Fabulous French Brasseurs* » en 2019, s'est démarquée rapidement comme **l'une des références en bières 100 % biologiques artisanales premium et pur malt, élaborées avec passion et qui respectent des normes de qualité exigeantes.** Sans sucre ajouté, sans additif, non pasteurisées et non filtrées, ces bières de qualité conservent tous les arômes du malt et du houblon.



Blanche
La Blanche de la Brasserie de Vézelay est une bière désaltérante, d'inspiration allemande, typique de Bavière. Légère, son goût citronné, peu amer d'une couleur claire et acidulée, saura rafraîchir les papilles.



Formats disponibles : 33cl, 75cl et fut 20 l
Volume d'alcool : 4,4°
Distinctions : médaille d'argent et de bronze au World Beer Award ; médaille d'argent au Concours Général Agricole.



Blonde
La Blonde de La Brasserie de Vézelay est une bière Pale Ale d'inspiration belge, de basse fermentation. Assez marquée en goût et en amertume, avec des notes florales, légères et houblonnées.

Formats disponibles : 33cl, 75cl et fut 20 l
Volume d'alcool : 4,6°
Distinctions : médaille d'or et de Bronze au World Beer Awards ; médaille de bronze au Concours Général Agricole ; médaille d'or au Concours International de Lyon.

Des recettes incontournables, imaginées par des maîtres brasseurs

Parce que le marché de la bière évolue et le palais des consommateurs également, La Brasserie de Vézelay met un point d'honneur à toujours proposer la meilleure des qualités sur ses bières.

IPA



L'India Pale Ale est une bière houblonnée. De haute fermentation, sa puissance aromatique est franche et intense.

Formats disponibles : 33cl, 75cl, et fut 20 l
Volume d'alcool : 5,4°

Sans gluten



La Blonde sans gluten est une bière Pale Ale certifiée sans gluten par l'AFDIAG. De haute fermentation, elle est dotée de notes florales, légères et houblonnées et satisfera les amateurs de blonde.

Formats disponibles : 33cl, 75cl, et fut 20 l
Volume d'alcool : 5,4°



Ambrée
L'Ambrée de La Brasserie de Vézelay est une bière douce et gourmande, aux saveurs de pain d'épices et d'agrumes. Son absence d'amertume et son goût prononcé sauront séduire tous les palais.

Formats disponibles : 33cl, 75cl et fut 20 l
Volume d'alcool : 5,6°
Distinctions : ; médaille de bronze au World Beer Awards 2023; médailles d'or au Concours International de Lyon, dont une en 2023.

NOUVEAUTÉ 2024

Cassis

Retrouvez le goût frais et acidulé de cassis naturel dans notre Vézelay ! Cette bière, au parfait équilibre entre acidité du cassis et rondeur des malts, et à l'amertume légère sera appréciée des amateurs de bières fruitées.

Formats disponibles : 75cl et fut 20 l



White IPA

Inspirée d'un nouveau type d'IPA apparu en Nouvelle Angleterre, la Vézelay White IPA est très houblonnée sans être amère, et intensément fruitée avec une bouche crémeuse et douce. Elle est élaborée à partir de malts issus de Bourgogne et de houblons issus d'Alsace. Elle propose subtilement des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Formats disponibles : 33cl, 75cl basket pack 4x33cl et fut 20 l
Volume d'alcool : 5,5°
Distinctions : médaille d'argent au Concours Général Agricole 2023 et au World Beer Awards 2023; médaille d'or au Concours International de Lyon 2023.



Mais aussi des recettes créatives !

Cette gamme propose des recettes créatives aux goûts affirmés. Le design quant à lui s'inspire d'un motif emblématique de la Bourgogne: les toits polychromes et tuiles vernissées de Bourgogne.

Blonde Style Abbaye

Cette bière blonde de haute fermentation est travaillée dans le style des célèbres bières de type Abbaye, lui donnant du corps et un subtil équilibre entre rondeur et amertume. Une nouveauté qui plaira aux amateurs de bières fortes et prononcées.

Formats disponibles : 33cl, 75cl et fut 20 l
Volume d'alcool : 8°
Distinctions : médaille d'argent au Concours Général Agricole en 2024 et au World Beer Awards 2023



Amber IPA

La Amber IPA de La Brasserie de Vézelay est une bière légèrement amère, mais surtout ronde et équilibrée, avec un nez aux nombreux arômes de houblon. Cette bière est dotée d'une robe rouge rubis, une bouche légère et crémeuse, très fruitée.

Formats disponibles : 33cl et basket pack 4x33cl
Volume d'alcool : 5,7°
Distinction : médaille d'argent au Concours Général Agricole 2023.



French Pale ALE

La French Pale Ale est une bière ronde et équilibrée, avec une French touch élégante et fruitée. Une bière délicate, raffinée et sur la douceur des fruits rouges. Cette bière de dégustation est une bière houblonnée et de haute fermentation, brassée uniquement à partir de matières premières françaises: des orges en provenance de Bourgogne et des houblons d'Alsace.

Formats disponibles : 33cl, basket pack 4x33cl
Volume d'alcool : 4,7°



Stout

Bière d'origine Britannique, la Stout de La Brasserie de Vézelay est une bière puissante et de caractère, hautement fermentée. Très prononcée grâce à ses arômes de café et de caramel, la Stout est également raffinée, avec sa mousse onctueuse. Sa robe noire la rend incontournable pour des moments conviviaux inoubliables.

Formats disponibles : 33 cl
Volume d'alcool : 5,5°

Distinctions : médaille d'or au World Beer Awards 2023, 2 médailles d'or et une médaille d'argent au Concours Général Agricole 2023; médaille d'argent au Concours International de Lyon 2023.



Brasserie du Dauphiné

Fondée en 2002, la Brasserie du Dauphiné est spécialisée dans l'élaboration et la fabrication de bières composées d'ingrédients naturels majoritairement régionaux. Fruit de sa passion pour la bonne bière. La brasserie produit des bières d'exception, de qualité irréprochable, aux goûts hors de commun grâce à l'utilisation de méthodes traditionnelles et à la sélection des meilleures matières premières, dont les produits du terroir comme les noix du Dauphiné, et bien sûr l'eau pure des Alpes ! Ce sont ces qualités qui font le succès des bières Face Nord et Mandrin.

Implantée à Saint-Martin d'Hères, la brasserie est à ce jour la plus grande brasserie de l'Isère. Elle fabrique deux différentes gammes de bières à destination d'une clientèle diversifiée : grandes et moyennes surfaces, cafés, hôtels/ restaurants, grossistes et indépendants.

BRASSERIE DAUPHINÉ



€
780k
de CA en 2023

5
collaborateurs

2 450
hectolitres de bière commercialisés en 2023

Brasserie basée à Saint-Martin d'Hères (Isère), depuis
2002

Bière aux noix

Brassée avec de véritables noix du Dauphiné, cette bière d'un ambré soutenu dégage des senteurs de noisettes grillées et emplît le palais d'une rondeur infinie, laissant apparaître les notes de noix en finale. C'est une bière savoureuse jouant tantôt sur l'amertume, tantôt sur les notes grillées des noix.

Format disponible : 33cl et 75cl
Degré d'alcool : 5,8°



Bière au chanvre

Brassée avec des fleurs de chanvre, cette blonde dorée est à la fois rafraîchissante et relaxante. Le chanvre donne à cette bière des notes de pampleousse et d'agrumes, délicatement relevées d'une légère amertume

Formats disponibles : 33cl et 75cl
Degré d'alcool : 6°



Des bières de caractère, à fort ancrage territorial

La marque tient son nom de Louis Mandrin, une sorte de « Robin des bois » français du 18^e siècle. Son caractère rebelle et anticonformiste se reflète dans les recettes spécifiques mettant en vedette les bons produits du terroir dauphinois : noix, sapin, chanvre, plantes du massif de la Chartreuse... et brassées à l'eau des Alpes.

Bière au sapin

Élaborée avec des aiguilles de sapin incorporées pendant l'ébullition, la Mandrin au Sapin laisse s'exprimer des notes de biscuit et de pain grillé agrémentées de saveurs fruitées et résinées.

Formats disponibles : 33cl et 75cl
Degré d'alcool : 8°

Distinction : médaille d'argent au Concours World Beer Awards 2022.



Bière blanche aux plantes

Cueilli dans les Alpes, le bouquet de plantes aromatiques et médicinales donne un goût floral et herbacé étonnant à cette bière blanche qui est la plus légère des bières de la gamme. L'avoine et le blé lui confèrent sa robe opalescente et sa légèreté.

Formats disponibles : 33cl et 75cl
Degré d'alcool : 3,3°

Bière ambrée IPA

Bière explosive par excellence, la Mandrin Ambrée IPA surprend par son nez très parfumé mêlant notes de fruits (exotiques, agrumes), d'épices et de céréales qui s'expriment les unes après les autres.

Formats disponibles : 33cl et 75cl
Degré d'alcool : 6,5°



Face Nord Blonde

Brassée à l'eau des Alpes et associant malts et houblons doux, Face Nord blonde est une bière légère au corps fin et désaltérant. Cette bière aux notes florales d'herbacés et d'agrumes comporte également des saveurs de céréales.

Formats disponibles : 33 cl, 75cl, 3 x 33 cl et fut 20 l
Degré d'alcool : 4,8°

Distinction : médaille de bronze au Concours World Beer Awards 2022

Face Nord Blanche

Douce et légère, cette blanche brassée à l'eau des Alpes et au malt de froment développe des saveurs citronnées évoquant fraîcheur et légèreté.

Formats disponibles : 33 cl, 75cl, 3 x 33 cl et fut 20 l
Degré d'alcool : 4,2°



Les Bières des Alpes : fraîches et désaltérantes

Marque de la Brasserie du Dauphiné, Face Nord est une marque qui évoque la pureté et la fraîcheur des glaciers, la force et le caractère de la montagne, plus précisément le massif du Mont-Blanc. Les bières Face Nord sont d'ailleurs brassées à l'eau des Alpes de Grenoble (38).

Face Nord Rousse

Face Nord Rousse est une bière ambrée douce aux notes de céréales grillées et de noisettes. Les malts finement touraillés lui confèrent une robe rousse et un goût caractéristique.

Formats disponibles : 33 cl, 75cl et fut 20 l
Degré d'alcool : 5°
Distinction : médaille d'argent au Concours International de Lyon 2023 et médaille de bronze au Concours World Beer Awards 2022.



Face Nord IPA

La Face nord IPA est une bière blonde très houblonnée aux notes florales et d'agrumes. Cette IPA est plutôt fruitée, au corps soyeux et à l'amertume légère.

Formats disponibles : 33 cl, 75 cl et fut 20 l
Degré d'alcool : 5,8°

Distinction : médaille d'argent au Concours International de Lyon 2023.



Face Nord Verte

Face Nord Verte à la liqueur de Chartreuse est une bière douce et légère. La Chartreuse apporte de l'originalité et un bouquet floral à cette bière désaltérante.

Formats disponibles : 33 cl et 75 cl
Degré d'alcool : 4,8°
Distinction : médaille de bronze au Concours World Beer Awards 2023 et d'argent en 2022.

Face Nord NEIPA

La Face Nord NEIPA est une bière blonde trouble et légère. Son nez est exotique. En bouche on appréciera les notes de fruits tropicaux (mangue et ananas) et son amertume douce.

Formats disponibles : En 33cl, 75 cl et fut 20 l
Degré alcool : 6°



Brasserie Artisanale du Sud

Fondée en 2001 dans le Sud-Est, la Brasserie Artisanale du Sud est située en plein cœur de Nyons, dans la Drôme Provençale, pays de l'olive et de la lavande.

En 2024, elle a souhaité repenser entièrement l'identité graphique de sa marque Grihète pour mieux véhiculer ses valeurs de fraîcheur, d'authenticité et de partage. Découvrez la Fraîcheur maltée unique de Grihète: des bières naturelles sans additifs ni colorants et non pasteurisées, brassées avec de la levure fraîche et liquide, des bières filtrées d'une grande brillance, des recettes extrêmement rafraichissantes et une sélection de matières premières nobles pour une gamme 100% biologique.

**BRASSERIE
ARTISANALE
DU SUD**

€

952k

de CA en 2023



Implantée à
Nyons en Drôme
provençale depuis

2001

9

collaborateurs

Grihète Blonde Bio

La Grihète Blonde Bio est une bière blonde facile à déguster et de basse fermentation. Son nez est marqué par une odeur de pain grillé, apportée par les malts, et des notes de grenade et de mirabelle. Son corps est léger et son amertume très légère en fin de bouche. Idéale à déguster sous le soleil !

Formats disponibles :

33 cl et 75 cl

Degré d'alcool : 4,9°



Grihète Ambrée Bio

La Grihète Ambrée est une bière gourmande et équilibrée. Dotée de notes de violette et d'épices, elle offre un arôme de caramel issu de son malt grillé et d'arômes fruités (pomme, pruneau) et présente une belle persistance aromatique. L'amertume légère apporte un équilibre final plaisant.

Formats disponibles : 33 cl et 75 cl

Degré d'alcool : 4,8°

Grihète Blanche Bio

La Grihète Blanche Bio est une bière blanche désaltérante et fruitée. Cette bière de caractère est brassée avec des proportions équivalentes d'orge et de blé, et associe des saveurs de fruits rouges et la banane, avec un final plutôt acidulé. Très peu amère, elle se démarque par sa robe couleur miel et son nez fleuri.

Formats disponibles : 33 cl et 75 cl

Degré d'alcool : 4,7°



Des bières 100% biologiques

Avec sa marque Grihète, la Brasserie Artisanale du Sud propose une gamme de bières biologiques composées de levure fraîche, de 100 % d'ingrédients naturels, sélectionnés pour leur provenance et leur qualité.



Grihète IPA Bio

La Grihète IPA Bio est une bière houblonnée et expressive. De style IPA, cette bière est fruitée avec des notes de poire et de prune et des notes fumées. En bouche, le côté herbacé est présent ainsi que des arômes de rose et de litchi. L'amertume est agréable.

Formats disponibles : 33 cl et 75 cl

Degré d'alcool : 5,4°



Grihète cuvée d'exception Bio

La Grihète cuvée d'exception Bio est une bière élaborée à partir de 7 malts et d'une souche de levure de style belge. Elle présente du corps et des arômes de fruits cuits (poire, pomme tatin). Bière douce avec peu d'amertume, elle offre une belle persistance en bouche.

Formats disponibles : 33 cl et 75 cl

Degré d'alcool : 7°



Grihète Blonde au riz de Camargue Bio

La Blonde du Delta de Camargue bio est une bière blonde riche en céréales aux senteurs florales et de miel. La bière blonde du Delta de Camargue est une bière d'exception, d'inspiration Lager, qui vient puiser sa force dans sa fermentation basse et qui s'associe parfaitement avec le caractère du riz de Camargue qui procure corps et rondeur. Idéale pour une désaltération gourmande.

Formats disponibles : 33 cl et 75 cl

Degré d'alcool : 5°

NOUVEAUTÉ 2024

Grihète Citron & Basilic

La Grihète Citron & Basilic est une bière blanche au citron et basilic qui titre à 4°. Douce en bouche, le citron apporte de la fraîcheur tandis que le basilic des notes herbacées. Une bière fraîche et créative, idéale à déguster en terrasse !

Exclusivité en édition limitée CHR en fut 20L

Degré alcool : 4°