

— Micro-Brasserie — STGEORGES

Bières sous mention Nature et Progrès



Lieu dit Saint Georges - 56310 Guern - 02 97 38 16 80
contact@brasseriesaintgeorges.fr - www.brasseriesaintgeorges.fr

 NATURE &
PROGRES
La bio associative et solidaire depuis 1964

LA BRASSERIE

Brassins de 500 L ; production annuelle de 200 hL.

Brassage au fourquet, mise en bouteille et étiquetage manuel.

L'orge est cultivée par la ferme Gwen ha Ruz labellisée AB à Melrand (10 km de la brasserie). Maltage en partie à la brasserie, et par Malt Fabrique à Ploec sur Lié.

Les malts spéciaux proviennent de Yec'hed Malt à Saint-Avé à partir d'orges bio bretonnes, et d'une malterie Belge, à partir d'orges de l'agriculture biologique européenne.



Les houblons sont sélectionnés dans les houblonnières alsaciennes, morbihannaises, costarmoricaines et de Loire-Atlantique, conduites en agriculture biologique. Une partie est cultivée à la brasserie, sous mention Nature et Progrès.



La levure, (une souche fermière de Norvège) est cultivée à la brasserie, et reste vivante dans la bouteille (pas de pasteurisation); la bière évolue avec le temps.

Sédimentation naturelle pour clarifier la bière sans intrant ni refroidissement artificiel ou filtration.

Refermentation en bouteille par les levures, avec du sucre de canne issu de l'agriculture biologique, sans gaz carbonique injecté.

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 00012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Disponibles toute l'année

ST GEORGES BLONDE

Bière blonde rafraîchissante, parfumée par un assemblage de houblon et de menthe bergamote du jardin.

Arômes rappelant l'écorce d'agrumes; saveur peu sucrée.

4,3 % d'alcool



ST GEORGES ROUSSE

Bière rousse aux arômes de malt, de céréales toastées et de houblons floraux et herbacés. Saveur peu sucrée.

4,6 % d'alcool

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 00012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Saisonniers

ST GEORGES BIÈRE D'ÉTÉ

Bière blonde fraîche, aromatisée par un mélange de houblon et de fleurs de sureau cueillies dans la campagne bretonne.

Arômes floraux, agrumes, résineux; peu sucrée.

4,2 % d'alcool

Disponible en été.



ST GEORGES AMBRÉE TOURBÉE

Bière ambrée issue d'un arrangement de malt caramélisé, grillé, et de de malt blond fumé sur la tourbe à la brasserie.

Arômes de céréales caramélisées, notes de fumées.

Bière sèche.

5,0 % d'alcool

Disponible à l'automne.

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 00012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Saisonnnières

ST GEORGES NOIRE

Bière noire légère, dans la lignée des Stout irlandais;
Arôme de torréfaction rappelant le café, peu sucrée.
Une bière foncée facile à boire.
4,8 % d'alcool

Disponible en hiver.



ST GEORGES BRUNE

Bière brune inspirée des Porter anglais.
Arôme biscuité, caramélisé et chocolaté; équilibré par des parfums de houblon frais.
4,6 % d'alcool

Disponible au printemps.

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 0012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

*Série confidentielle
réservée à la vente directe*

ST GEORGES HOUBLON DU JARDIN

**Bière cuivrée, au houblon « Cascade »
cultivé à la brasserie.**



**Proche du style anglais des « Bitter » elle
présente des arômes de céréales maltées, des
notes fleuries, ainsi qu'une amertume agréable
et fraîche. Peu sucrée.**

4,7 % d'alcool

**Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 0012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073**

LES BIÈRES

Série Georgette, brassins de 250 L
réservée à la vente directe

LA GEORGETTE BIÈRE DE MIEL

Bière blonde d'hiver. Le miel bio breton confère à cette bière maltée des notes d'hydromel. Elle reste toutefois sèche et bien équilibrée par le houblon.

64 % d'alcool

Disponible en début d'hiver, en vente directe uniquement.



LA GEORGETTE BIÈRE DE GRUIT

Le gruit est le nom donné au mélange de plantes qui servait à aromatiser la bière au moyen âge. Cette blonde fraîche et légère est parfumée aux plantes aromatiques du jardin de la brasserie.

4,5 % d'alcool

Disponible en été en vente directe uniquement.



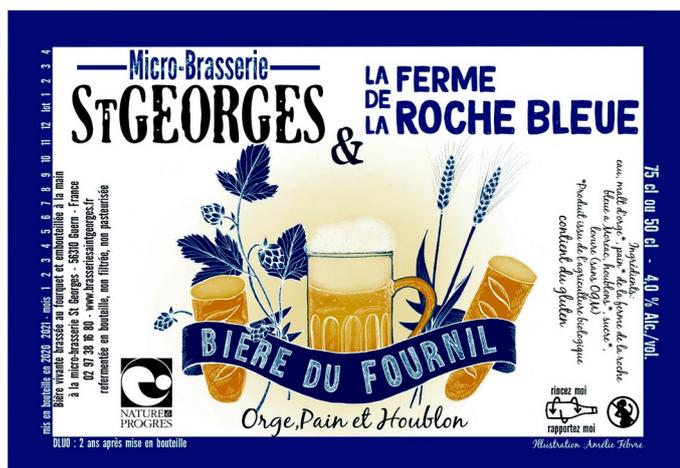
Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 0012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Au fil de l'année

ST GEORGES BIÈRE DU FOURNIL

Bière blonde dont une partie du malt est remplacé par des invendus de pain de la ferme boulangerie de la Roche Bleue à Moréac : *rien ne se perd, tout se transforme.*



Le pain composé de différentes céréales (seigle, sarrasin, froment) donne du corps et de la texture. Il apporte également une touche iodée qui souligne les parfums fruités du houblon.

44 % d'alcool

Disponible uniquement en vente directe et à la Ferme de la Roche Bleue à Moréac

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 00012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073