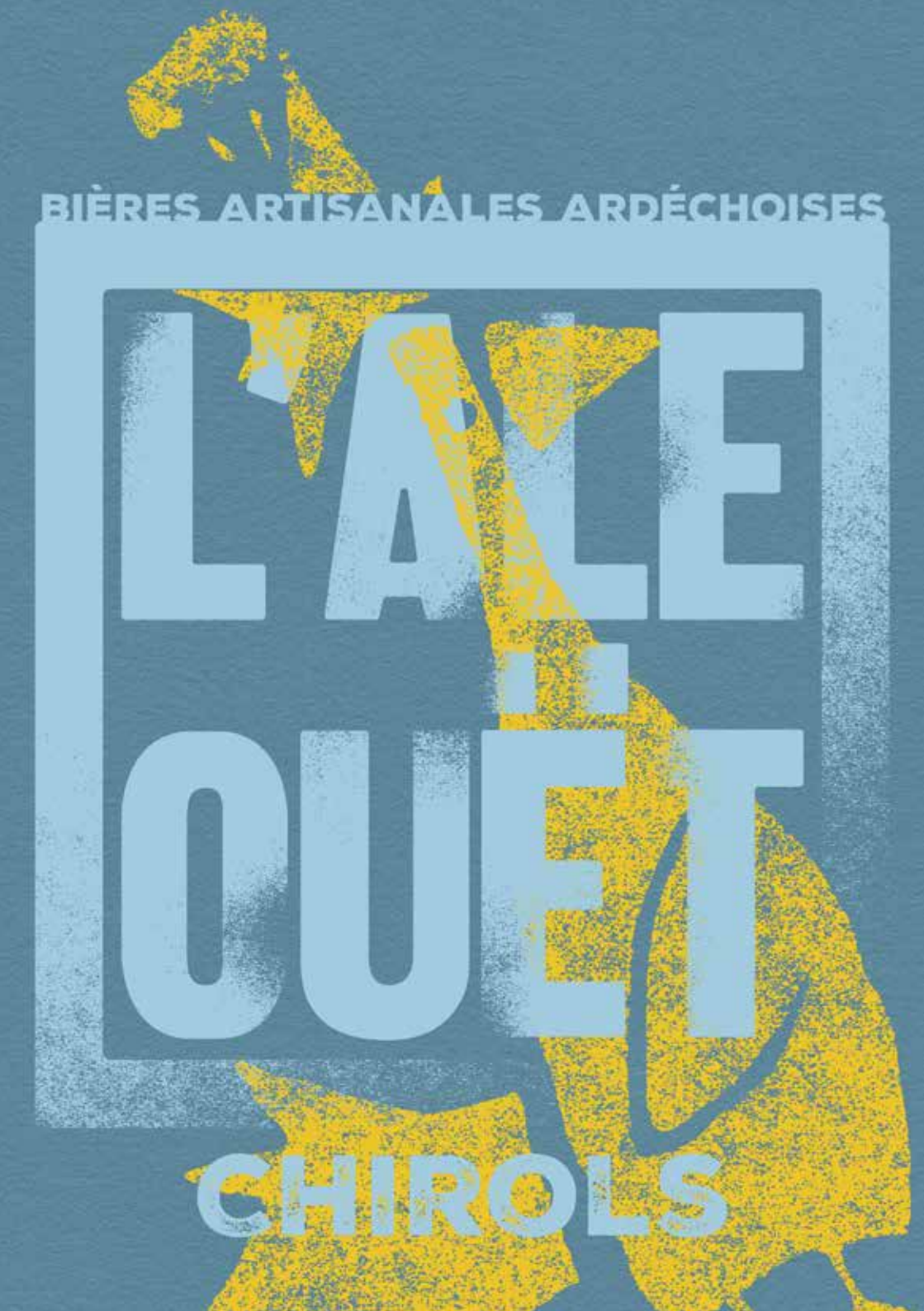




BIÈRES ARTISANALES ARDÉCHOISES

L'ALE OUET

CHIROLS

BIÈRES CLASSIQUES



BLANCHE

Weizenbier ou Bière de froment, le malt de blé est mis à l'honneur en proportion dans cette recette. Sur fermentation haute, son houblonnage au Triskel vient relever une pointe d'amertume.

5% • FERMENTATION HAUTE

AMBRÉE

Bière d'une robe cuivrée puissante grâce au mélange équilibré de 3 malts caramélisés différents. Elle allie le goût bien malté à la douceur en bouche.

6,5% • FERMENTATION HAUTE



TRIPLE

Issu de la grande tradition brassicole, ici la Triple a été le chiffre multiplicateur, 3 malts + 3 houblonnages est égal à la longueur en bouche des notes charpentées de cette bière à la robe dorée.

7,5% • FERMENTATION HAUTE

BLANCHE-NOIRE

Blanche ou Noire ?... les deux à la fois, ici la Dunkelweizen est l'expression de la bière de froment à laquelle est ajoutée une fine touche de blé torréfié tel du charbon, cette bière Blanche est donc bien noire ! Les notes très légères de torréfaction viennent subtilement en faire une blanche de caractère.

5,5% • FERMENTATION HAUTE



SESSION IPA

Dans sa version plus légère, la Session IPA vient glisser dans le palais, en laissant cet arôme floral du houblon. Cette bière blonde dorée profite d'un houblonnage tardif afin de sublimer les saveurs aux notes de fleurs blanches et agrumes.

4,5% • FERMENTATION HAUTE

BLONDE

Bière de type Pale Ale au maltage doux de l'orge afin de développer un arôme malté léger enveloppé d'une robe dorée. Les houblons alsaciens traditionnels lui donnent une amertume très douce qui présente en fin de bouche sous une note fraîche.

5% • FERMENTATION HAUTE



BRUNE

Porter avec la complexité des malts caramélisés & torréfiés, cette bière de style anglais est faite comme le réconfort du chocolat chaud. Une bonne dose de malt

Cara pour la rondeur, et une dose de torréfaction sont là pour enrober les papilles. Des notes de réglisses et de griottes se font même sentir en vieillissant.

7% • FERMENTATION HAUTE



SAISON

Historiquement brassée dans les fermes belges pour les saisonniers, cette bière est fermentée à partir d'une levure bien particulière qui transforme intégralement les sucres après une longue garde. C'est ainsi une blonde sèche légèrement houblonnée et aux arômes fruités.

Décliné en plusieurs variantes :
SAISON #2 : bière aux notes d'agrumes sur macérations de zestes de mandarines et citrons verts, infusion d'orange sanguine

SAISON #3 : bière fruitée de type Grape Ale au moût de Syrah des Frangins Ozil

7% • FERMENTATION HAUTE

DOPPEL BOCK

Quitte ou double... dans ce cas, on ne peut que miser double. Cette bière rousse met sur la table la puissance des malts grâce à un profil très aromatique développé par la fermentation basse.

7% • FERMENTATION BASSE



SANS ALCOOL

Envie de bulles, envie de bière ... mais pas d'alcool pour toi ? La solution, une bonne bière très légère et avec du goût, voilà tout le défi de notre bière sans alcool. Malt et Céréales, Houblon Sorachi Ace & Jus de pamplemousse jaune de Sicile, voilà nos ingrédients choisis pour relever le défi.

ATTENTION, BIÈRE CONTENANT UN TAUX D'ALCOOL INFÉRIEUR À 1 % ALC.



HOPPY LAGER

Cette bière joyeusement houblonnée est le mariage de la sécheresse d'une Lager et d'un soupçon de houblon fin d'Alsace, en bref une Bière Blonde et rafraîchissante.

4,5% • FERMENTATION BASSE

X'OUËT

Quoi de mieux qu'une quadruple à 10%alc pour fêter les 10 ans de la brasserie. Les années ont passé mais on a gardé la recette. Ici la dose de malt fait ressortir une belle complexité avec des notes de fruits mûrs.

10% • FERMENTATION HAUTE



STOUT

Incontournable, la Stout est une bière noire très prononcée qui vous laissera les papilles rassasiées ! Issue d'une macération à froid des malts très torréfiés pour en limiter l'amertume, cette bière aux notes de café est douce et enveloppante.

8% • FERMENTATION HAUTE



BIÈRES SPÉCIALES



2TER'OUËT

Millésime 2022 : Bière de macération sur marc de Chardonnay en pressurage direct du Domaine des Deux Terres.

Millésime 2023 : Bière sur moût de Cinsault en début de fermentation C'est une bière blonde qui développe un arôme tout particulier lié aux ferments sauvages du raisin. Cette fermentation indigène donne des notes subtilement fruitées, très légèrement acidulées tout en étant assez sèche.

4,5% • BIÈRE SUR MARC



MAZEL'OUËT

Assemblage de bières blondes sur levures indigènes de Viognier de chez Jérôme Mazel de 3 et 4 ans d'âge. Le passage en vieilles barriques de vin blanc pour le vieillissement donne une complexité de saveurs à cette bière avec une note très légèrement boisée aux arômes de fruits secs.

7% • BIÈRE BARRIQUÉE SUR LIE

BIÈRES SAUVAGES

OZIL'OUËT

Millésime 2022 : Bière blanche de macération sur marc de Grenache Noir en macération carbonique du Domaine des Frangins Ozils. Cette bière de blé prend une belle teinte rosée grâce à la macération des peaux. La fermentation sauvage qui s'en découle apporte des notes de fruits rouges fraîchement vinifiés... presque du bonbon à boire ;-)

5,5% • BIÈRE SUR MARC

MAZEL'MÛRES

Millésime 2020 : Bière à la robe cuivrée issue d'une fermentation sur levures indigènes de Viognier de chez Jérôme Mazel. Après fermentation, une garde en fûts de chêne lui apporte un vieillissement, qui est complété par la suite d'une macération de mûres. Le mélange des arômes boisés à ceux de fruits mûrs en font une bière toute particulière.

7,5% • BIÈRE BARRIQUÉE SUR LIE



SOFTS

ET POURQUOI PAS
UNE PETITE POSE SANS ALCOOL...
VOICI NOTRE GAMME DE LIMONADES
PEU SUCRÉES AUX FRUITS FRAIS
SELON LA SAISONNALITÉ

CITRON

jus de citron jaune et citron vert pressé, peu sucré pour bien désaltérer

GINGER BEER

boisson qui défrise à base de jus de Gingembre fermenté maison et infusion des pulpes pour encore plus de goût !

GROSEILLE

pur jus de groseilles, acidulées et rafraîchissante

ORANGE SANGUINE

pur jus Orange de Sicile variété « Moro » pressée

FRAISE/MENTHE

à base de fraise pressée et macération de menthe verte

FRAMBOISE

pur jus de framboises... et ça suffit tellement c'est bon bon ;-)

MANDARINE YUZU

pur jus de mandarines précoces et de Yuzu avec une macération de zestes de Yuzu

BISSAP

boisson à base d'infusion de fleurs d'hibiscus et macération de menthe verte

PÉTILLANT DE RAISIN

boisson à base de moût de raisin Muscat petit gris de chez les Frangins Ozil, très légèrement fermentée titrant à 1.5%Alc.

De fermentation hautes, basses ou sauvages, le goût de la bulle nous anime depuis plus de 15 ans ! Né d'un projet agricole en 2009, la Brasserie L'Ale'Ouët s'est au fil du temps développer pour transformer près d'une vingtaine de bières différentes. C'est sous forme coopérative, que Bertrand et Rémi se sont associés dans cette aventure.

L'engagement est autant sur la démarche de travailler les matières premières biologiques brutes et locales, que sur le recyclage que ce soit des bouteilles ou du matériel. L'esprit DIY de la brasserie est ancré depuis le début. Autoconstruction, conception et récupération sont nos maîtres mots pour fabriquer et adapter notre cuverie.

Par conviction, l'ensemble de nos produits sont sous mention Nature & Progrès.

CONTACT

/// BRASSERIE L'ALE'OUËT ///

95 Route de la Plaine du Fez

07380 CHIROLS

Activité POLLEN SCOP



MAIL : aleouet@posteo.net



BERTRAND : 06.72.07.24.41

RÉMI : 06.77.57.92.79

**NOUS RÉCUPÉRONS TOUTES NOS BOUTEILLES
(HORMIS LES BIÈRES 33CL). ALORS PENSEZ À LA RAMENER!**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

