

LA BIERE A LA COURGE DE NICE

La Brasserie Artisanale de Nice s'habille pour l'automne avec cette création originale depuis 2015, la COUGOURDOUN, la bière saisonnière spéciale pour l'automne et parfaite pour une soirée Halloween. La courge est sélectionnée au marché de la Libération à Nice, bien mur, elle est rôtie aux épices, pour être ensuite intégrée au brassin. Nous utilisons de la courge longue de Nice pour cette bière, une variété originaire du Sud de la France. Rousse éclatante, cette bière réconfortante au nez de pain d'épice, a une saveur et un caractère équilibré.



A PROPOS DE LA BRASSERIE ARTISANALE DE NICE

Créée en Février 2015 par Olivier CAUTAIN, LA BRASSERIE ARTISANALE DE NICE, a installé son atelier de brassage au cœur de Nice, dans le quartier de la Libération. La BRASSERIE ARTISANALE DE NICE perpétue les gestes et techniques du brassage manuel, chauffé à la flamme et sans filtration. L'intégralité du processus de fabrication des bières (concassage des malts, brassage, fermentation, embouteillage) se déroule au sein de l'atelier-boutique. Les bières sont réalisées avec des produits 100% naturels, associant les meilleurs malts et houblons, à l'utilisation de produits du terroir, cultivés par de petits producteurs locaux, comme le pois chiche, qui entre dans la composition de la Zytha, bière emblématique de la BRASSERIE ARTISANALE DE NICE, l'orange bigarade du jardin ou la courge longue de Nice.

L'atelier boutique est ouvert au public du mardi au vendredi de 17h00 à 19h00, et le Samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h.



Partager :