

La brasserie de Rocles porte la mention Nature & Progrès qui garantit l'origine biologique de tous ses ingrédients et valorise l'approche éthique et artisanale de ses produits.

La bio, un projet de société

Association pionnière de l'agriculture biologique, pour Nature et Progrès, elle va bien **au-delà d'un simple label** et inclut des **valeurs d'équité, de proximité, d'autonomie et de partage** en pensant le système de manière globale. Elle est conçue comme un projet de société agricole et alimentaire alternatif et participatif, respectueux du vivant : la nature dont les animaux et l'humanité.



Pour notre santé & celle de la Terre



BRASSERIE DE ROCLES

1, rue du Boulodrome
48300, Langogne

www.brasserieoderocles.com

contact@brasserieoderocles.com

06.27.64.43.36

artisanales

non filtrées

non pasteurisées

refermentées

en bouteille

CARTE DES BIERES



Blonde Anglaise



La Pale Ale est une bière à haute fermentation. Née dans les années 1700 en Grande-Bretagne, ce style a été créé à partir de malts clairs obtenus grâce à une nouvelle technique de séchage du malt au charbon (touraillage). Avant cette invention, la plupart des bières étaient sombres, fumées et plutôt sucrées ; résultat du séchage du malt au feu de bois. La découverte du charbon et la révolution industrielle ont permis de fabriquer des bières plus claires et plus légères.

Cette bière, bien équilibrée, vous propose des saveurs maltées et caramélisées, ainsi qu'une légère note de houblon floral.

Apparence : dorée, claire, surmontée d'une petite mousse à fines bulles.

Arôme : fruité, épicé, florale, de cèdre et de thé vert

Goût : malté, fruité, épicé et boisé

Amertume : modérée 33 IBU, Alcool: 5%

Pacific

L'American Pale Ale (APA) est la version américaine de la Pale Ale, qui trouve ses origines dans la pure tradition anglaise. L'APA, comme son nom l'indique, a d'abord été créée aux États-Unis au cours de la révolution brassicole, qui a eu lieu dans les années 70-80. Un style récent mais de plus en plus répandu dans le monde. Savoureuse et légère, l'American Pale Ale est reconnaissable par ses caractéristiques fruitées dues à l'utilisation de houblons d'origine américaine.

Elle vous offre des saveurs fruitées menant vers une explosion d'agrumes et de fruits exotiques provenant des houblons américains (Citra et Mosaic) cultivés sur la côte pacifique.

Apparence : dorée et nuageuse avec une fine mousse blanche

Arôme : agrumes, fruits exotiques

Goût : doux et fruité, agrumes

Amertume : modérée 32 IBU, Alcool: 5,5%



Porter

La Porter anglaise, London Porter ou encore appelée simplement Porter par les Anglais est, une fois encore, une bière provenant d'un héritage du passé. Ce style date d'il y a environ 300 ans, du temps où les bars londoniens servaient des assemblages (issus de barils de bières ne trouvant pas preneur) aux ouvriers / porteurs de colis et bagages ; de quoi re-dynamiser ces travailleurs. Ainsi, cette bière porta vite le nom de Porter's Beer. Depuis, ce style a bien évolué et est devenu l'un des plus populaires au monde. À la suite d'une recherche historique, la Brasserie de Rocles a souhaité rendre hommage à ce passé traditionnel en créant une bière au goût d'antan.

À déguster dans un verre type pinte à environ 8 - 12 °C. Cette bière Porter s'accordera bien avec des plats à base de viandes rouges et avec des desserts chocolatés.

Apparence : brune, marron foncée, elle fait penser à la couleur acajou avec de beaux reflets rubis

Arôme : café, pain grillé, caramel, pruneau

Goût : café, cacao, pain de seigle, caramel

Amertume : modérée 30 IBU, Alcool: 5%

Hefeweizen

L'incontournable Hefeweizen est une bière blanche qui nous vient directement de Bavière, traditionnellement brassée dans le sud de l'Allemagne depuis le XVIème siècle. Hefe est synonyme de levures et wiesen signifie froment. Weisen traduit par erreur de par sa proximité phonétique avec weiss et wit (blanc), donne aujourd'hui l'appellation bière blanche à toutes les bières qui contiennent du blé.

La particularité de ce style tient dans les saveurs de banane et de clous de girofle qui proviennent de la levure typique de la région de Bavière. Super rafraîchissante et délicate, un choix parfait pour l'été. PROST !

Apparence : dorée, légèrement trouble, une belle mousse blanche

Arôme : fruité et épicé, clous de girofle et banane

Goût : doux et épicé, avec une touche fruitée

Amertume : faible 11 IBU, Alcool: 5%

