

Bière de Ronsard



La Bourbon de Vendôme



Provenance

En partenariat avec la ville de Vendôme, la brasserie Guillaume a élaboré les bières de Ronsard en rendant hommage à Pierre de Ronsard. Il était originaire de Vendôme et un amoureux des terres du Loir-et-Cher, il y appréciait tant sa nature que sa gastronomie.



Ingrédients



Les ingrédients sont choisis avec le plus grand soin par notre partenaire, le **malt d'orge** provient du département du Loir-et-Cher et est issu de l'Agriculture de Conservation des Sols.

La Bourbon de Vendôme est parfumée à la **fleur de houblon et de whiskey bourbon**.

Ces ingrédients de qualité permettent une conservation longue des bières et vous garantissent un goût authentique.

Contient des allergènes : Gluten
Levure : non OGM

La Bourbon de Vendôme

La Bourbon de Vendôme rend hommage à la famille et lignée des rois Bourbons Vendôme, ainsi qu'à Henri IV. Elle a une **amertume prononcée**, c'est une bière IPA (India Pale Ale) qui est une boisson artisanale fermentée, de plus en plus populaire en Europe et aux États-Unis ces dernières années.

Cette bière dorée s'accorde parfaitement avec un tartare de saumon ou de thon, des sushis, des coquillages, un tajine, un couscous et du fromage Mont d'Or.

Artisanale, **ni filtrée, ni pasteurisée**, elle **ne contient pas de conservateur ajouté et de colorant**.

Un léger dépôt de levures est naturel dans ces bouteilles, apportant ainsi une conservation plus longue et n'affectant pas la qualité de la boisson.

À ouvrir avec précaution et bien fraîche, cette bière peut mousser.

Vol. 8%
Format existant en 33 cl
À conserver de préférence entre 8 et 10°C

