

Bière de Ronsard



L'Églantine 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.

L'Églantine de Vendôme se compose également de **malt de froment** provenant de la région Centre-Val de Loire. Elle est parfumée à la **fleur de houblon** et à l'**eau de rose**. Un colorant rouge de betterave est ajouté pour lui apporter du goût et lui donner un joli aspect visuel.

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

Contient des allergènes : Gluten
Levure : non OGM

L'Églantine de Vendôme

L'Églantine de Vendôme est la bière de référence rendant hommage à Pierre de Ronsard qui était un grand admirateur de rose. Cette élégante bière artisanale est donc **aromatisée à l'eau de rose**, apportant de la **douceur** et un **réel plaisir de dégustation**.

Cette bière florale et fraîche s'accorde parfaitement avec un rôti de porc, une escalope de poulet, un crumble de fruits jaunes et une tarte à l'abricot.

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

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. 4,5%
Format existant en 33 cl
À conserver de préférence entre 8 et 10°C

