

Bière de Ronsard



La Cassandre 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 Cassandre de Vendôme est parfumée à la **fleur de houblon et du jus de Pineau d'Aunis**. 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

La Cassandre de Vendôme

La Cassandre de Vendôme rend hommage à Pierre de Ronsard et à l'une de ses muses. Elle est composée de **Pineau d'Aunis** qui est un cépage typiquement Vendômois aux **arômes de fruits rouges et de poivre blanc**. Quant à son amertume, elle apporte de la **douceur et de la subtilité**.

Cette bière fruitée s'accorde parfaitement avec un rôti de porc, un poulet rôti, du fromage de chèvre, un fondant ou une tarte au chocolat et un brownie.

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. 6%
Format existant en 33 cl
À conserver de préférence entre 8 et 10°C

