

QoQa.ch / Proposition commerciale / Dorga

Mise en vente via Qoqa d'un lot de bière belge d'exception, la «Blonde de Saint-Tropez»



UNE ALCHIMIE RÉUSSIE

Une bière spéciale de dégustation, suave et élaborée avec passion. Des arômes exceptionnels qui lui procurent fraîcheur et raffinement. Un pétillant naturel et une mousse qui lui confèrent toute sa légèreté.

"Blonde of Saint-Tropez est une bière d'exception qui se déguste comme l'on dégusterait un Grand Cru."

Et comme écrin à ce nectar, une sculpturale bouteille vert olive foncé délicatement sérigraphiée, rehaussée d'une capsule bleu vichy, tendance vintage.

"Blonde of Saint-Tropez est une bière fraîche et naturelle comme une balade à la Madrague. Une indéniable exigence de qualité et de sophistication sans ostentation."

A découvrir et déguster absolument...avec modération.



Brasserie des Légendes – Eco - Responsabilité

- La Brasserie des Légendes attache beaucoup d'importance aux valeurs de respect de la nature, d'ancrage local et de respect des personnes. Valeurs que nous partageons.
 - Favoriser le circuit court grâce à la production d'orge dans la ferme familiale de Beauregard et/ou l'achat d'orge des fermes alentours.
 - Récupérer l'énergie calorifique pour diminuer la consommation d'énergie. Pendant le processus de brassage mais aussi pendant le fermentation de moût. La fermentation dégage de la chaleur, et comme les cuves doivent être maintenues à une température de 25°C, la chaleur excédentaire (produite par la transformation des sucres en alcool sous l'effet de la levure) sera réutilisée pour chauffer les chambres chaudes et les bureaux. 70 à 80% de la chaleur nécessaire au chauffage vient de la fermentation de la bière !
 - 250 panneaux solaires installés sur 54m² de toiture produisent 50MWh par an. Ce chauffage solaire permet de préchauffer les eaux nécessaires à la production de la bière, et de consommer moins d'énergie pour arriver aux températures nécessaires et ainsi fournir 70 à 80% de l'énergie totale de la brasserie.
 - Pas d'ajout d'additif lors de la production des bières.

Les ingrédients

- L'eau, d'une pureté exceptionnelle, est issue de la nappe semi-captive du pays d'Ath en Belgique. Elle est particulièrement riche en minéraux (calcium, magnésium) et pauvre en nitrates.

Le malt utilisé est un malt d'orge d'une grande qualité provenant d'Europe, il apporte à la bière sa couleur unique et ses saveurs. Trois houblons fins viennent développer les arômes délicats de cette bière : un ancien houblon traditionnel des plaines d'Europe centrale et deux houblons provenant d'Amérique du Nord.

La levure-souche est unique et a été mise au point par l'institut universitaire de Louvain après de longues sélections.

Les bouteilles

- La bouteille, conçue pour protéger la bière de la chaleur et de la lumière est délicatement sérigraphiée et rehaussée d'une capsule bleu vichy.

Une bouteille élégante qui se décline aussi en grand format et propose ainsi une bière en magnum qui n'est pas sans rappeler l'apparence d'une bouteille de champagne.

Nos bouteilles sont conçues à 80% à partir de verres déjà recyclés.