

DIVIN

BIÈRES DES VENDANGES

SANS ALCOOL

Tout commence en 2025, lorsque nous rencontrons Dirk, maître-brasseur belge expert du brassage sans alcool depuis plus de 13 ans. Ensemble, nous avons relevé un défi inédit : réunir l'univers de la bière et la richesse aromatique de nos raisins de Loire. Cette collaboration avec la brasserie De Proefbrouweji a donné naissance à nos premières **Loire Grape Ale** sans alcool.

SOUR ALE

Sauvignon Blanc



MÉTHODE D'ÉLABORATION



La sélection de houblons américains (dry hop) aux notes d'agrumes et exotiques est incorporée aux deux tiers de la fermentation non alcoolique pour apporter de la structure grâce à l'expression d'une amertume et d'une astringence douce en bouche.



Intégration de 10% de moût de Sauvignon Blanc de Loire, sélectionné par notre oenologue créateur, après 3 semaines de fermentation non alcoolique.



Maturation d'une semaine pour mêler les arômes et révéler le profil aromatique de la Sour Ale. Clarification et mise en bouteille.



33 cl



12 x 33cl

NOTES DE DÉGUSTATION

Une bière fraîche et fruitée.

Une robe dorée claire, lumineuse et légèrement trouble, une mousse légère et de fines bulles.

Des arômes délicats de houblon et le Sauvignon Blanc qui apporte de subtiles notes d'agrumes et florales et une acidité délicate.



RECOMMANDATIONS

Partagez-la avec vos amis lors d'un dîner ou d'une soirée conviviale. Idéale à l'apéritif ou tout au long du repas, elle se déguste bien fraîche !



0,2 %
Alc

6
EBC

10
IBU

UN PROCESSUS SANS PRODUCTION D'ALCOOL



Élaboration de la bière sans alcool

Fermentation non alcoolique par des levures et des bactéries sélectionnées et intégration des houblons.



Préparation des moûts de raisins

Sélection des moûts de raisin dans notre vignoble en Touraine. Pressurage, clarification et stabilisation.



Bière des vendanges

Assemblage du moût et de la bière.
Maturation de nos Loire Grape Ale.



Mise en bouteille et pasteurisation

La Sour Ale fait désormais partie intégrante de la gamme DIVIN. Nos bières des vendanges vous offrent une alternative élégante pour découvrir notre terroir de la Loire et la richesse de nos raisins. Une expérience unique, et toujours sans alcool !