

Gamme Spéciale



L'Extra Bio

Bière blanche aromatisée aux Cognacs. Complexité aromatique et douceur de cette bière sont complétés par les notes de miel et de caramel et de fruit sec des vieux Cognacs.

5 % vol

Un lieu de visite et de dégustation

La brasserie de l'île de Ré est située à Saint Marie de Ré. Venez y découvrir les techniques de brassage et de fermentation. Profitez de votre visite à la boutique de la Brasserie pour découvrir notre collection Bières de Ré.

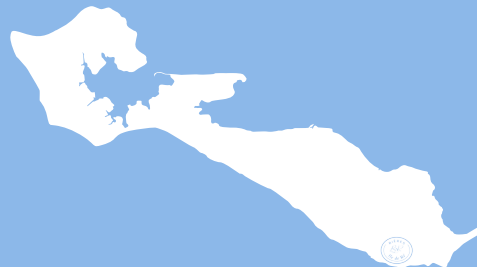
Du 16 Avril au 30 Septembre, nous vous accueillerons du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h30.

En dehors de cette période la brasserie est ouverte de 10h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.

Fermeture annuelle du 10 Janvier au 30 Janvier.

Pour toute information, merci de consulter notre site internet www.bieresdere.fr ou par téléphone au 05 46 43 82 63 .

Accueil de groupes sur réservation.



Sainte-Marie-de-Ré

11, Z.A.C Des Clémorinands
17740 Sainte-Marie-de-Ré

tel : 05 46 43 82 63

fax : 05 46 43 89 21

contact@bieresdere.fr

www.bieresdere.fr



Bières artisanales de caractère, brassées sur l'île de Ré depuis 1996



Ré La Blanche collector

Bière Blanche issus d'une sélection des meilleures qualités de malts, d'orges et de houblons.

5 % vol

Ré

Une histoire...

Installée au cœur de l'île de Ré, la brasserie Bières de Ré a été créée en 1996 par un maître brasseur autrichien, amoureux de l'île et passionné de bière.

En juin 1996 naît « la Blanche de Ré », qui fait d'elle la première bière exclusivement brassée sur l'île.

Depuis sa création, la brasserie Bières de Ré n'a cessé d'innover pour satisfaire ses consommateurs en proposant:

- une gamme de 7 bières aux arômes subtils et délicats
- une gamme de 3 bières Bio.
- un verre Bière de Ré à l'esthétique appréciée.
- une limonade artisanale de qualité.
- Et tout dernièrement une bière artisanale aromatisée.

Un savoir faire

Fort de son expérience, le Maître brasseur élabore des bières d'exceptions, authentiques, et de grandes qualités, grâce à l'utilisation de méthodes traditionnelles et grâce à la sélection des meilleurs ingrédients.

Authentiques et 100% naturelles, nos bières sont brassées uniquement avec du malt et du houblon récoltés en France. Sans conservateur, ni colorant, ni additifs, le trouble naturel de la bière provient de la fermentation en bouteille, dans le respect de fabrication des bières artisanales.

Notre brasserie est équipée d'un outil de production moderne avec sa propre salle de brassage, sa salle de fermentation, sa chaîne d'embouteillage et son entrepôt à température contrôlée.

Gamme Spéciale



La Pamplemousse

Bière blanche aux arômes de Pamplemousse. Délicats arômes de pamplemousse se mêlent à une légère amertume apportant fraîcheur et caractère.

5 % vol

Gamme Classique

La Blanche

Légère et sans amertume, cette bière Blanche rafraîchissante développe des arômes délicats de banane et de litchi.

5 % vol



La Blanche Amb'Ré

Souplesse d'une bière blanche, sa robe ambrée révèle des notes de miel et de pain grillé.

5.8 % vol



La Déferlante

L'onctuosité de la mousse se conjugue à la puissance des arômes de céréales, de viennoiserie et de fruits.

8 % vol



La Blonde

Fraicheur aromatique avec une légère amertume apportée par le houblon et les parfums d'un bouquet de fleur.

5.8 % vol

