



NOTRE PROJET

Nous sommes une équipe d'étudiants en troisième année du BUT Génie Biologie à l'IUT de Montpellier-Sète et avons eu pour projet de vous proposer un produit unique, artisanal et local. L'Hibièrnale est un produit singulier de caractère : le parfait équilibre entre l'amertume et la douceur. Elle vous permettra de savourer l'hiver avec chaleur et réconfort.

NOS RÉSEAUX



@hibierenale



IUT DE MONTPELLIER
BRASSERIE

BIÈRE BRUNE

LE CARACTÈRE DE LA SAISON

BIÈRE ARTISANALE BRASSÉE ET MISE EN BOUTEILLE
DANS L'HÉRAULT

CANNELLE

La chaleur épicee de la cannelle se marie parfaitement avec le caractère riche et robuste de la bière, créant une expérience gustative idéale pour réchauffer l'hiver.

POMME

L'équilibre parfait entre le sucré gourmand et l'acidulé des pommes locales se fond dans la profondeur maltée de la bière.

ANIS ÉTOILÉ

L'anis, avec son profil aromatique distinctif enrichit la bière d'une dimension supplémentaire, offrant un contraste intrigant avec le goût de la bière.



A bottle of L'Hibérnale beer stands in the snow, with a snowy forest background. The bottle has a dark label with the text "L'HIBERNALE" and "BIÈRE BRUNE". Below the main label, it says "IUT DE MONTPELLIER" and "BIÈRE BRUNE". The bottle is surrounded by snow, and the background shows a snowy landscape with evergreen trees.

L'HIBERNALE

33 CL - 6,2 % ALC/VOL

L'HISTOIRE

Dans un village de montagne enneigé, André, un brasseur passionné, créait chaque hiver une bière spéciale avec des ingrédients locaux. Sa bière, appréciée par la communauté, symbolisait l'unité et la convivialité de la saison hivernale. Partagez des moments conviviaux autour de cette boisson artisanale aux ingrédients naturels.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ALCOOL-INFO-SERVICE.FR
7j/7 de 8h à 2h. Appel anonyme et non surtaxé
0 980 980 930

