Elle s'inspire du style " Belgian blond Ale ", LA blonde belge.

Elle est non filtrée et non pasteurisée. Refermentée en bouteille, elle peut présenter un léger trouble.

C'est une bière vivante qui évolue avec l'âge.

Servir entre 6 et 8°C (pas trop fraiche!) À conserver debout. À boire assis ou debout, seul ou entre amis!



FR-BIO-09 agriculture UE





Brasserie du Vauret 501 rue du Vauret 45430 Mardié

www.brasserieduvauret.fr



**33 CL** 6% VOL

Bouteille consignée, merci de me rapporter à la brasserie.

> Ingrédients : eau, malt d'orge\*, houblons\*, sucre\*, levures.

\*Issus de l'agriculture biologique

Elle s'inspire du style "Bière ambrée de garde" du nord de la France et Belgique.

Elle est non filtrée et non pasteurisée. Refermentée en bouteille, elle peut présenter un léger trouble.

C'est une bière vivante qui évolue avec l'âge.

Servir entre 6 et 8°C (pas trop fraiche!) À conserver debout. À boire assis ou debout, seul ou entre amis!



FR-BIO-09 agriculture UE





Brasserie du Vauret 501 rue du Vauret 45430 Mardié

www.brasserieduvauret.fr



33 CL 6% VOL

Bouteille consignée, merci de me rapporter à la brasserie.

> Ingrédients : eau, malt d'orge\*, houblons\*, sucre\*, levures

\*Issus de l'agriculture biologique

Elle s'inspire du style " witbier ", LA blanche belge.

Elle est non filtrée et non pasteurisée. Refermentée en bouteille, elle peut présenter un léger trouble.

C'est une bière vivante qui évolue avec l'âge.

Servir entre 6 et 8°C (pas trop fraiche!) À conserver debout. À boire assis ou debout, seul ou entre amis!



FR-BIO-09 agriculture UE





Brasserie du Vauret 501 rue du Vauret 45430 Mardié www.brasserieduvauret.fr



33 CL 5,5% VOL

Bouteille consignée, merci de me rapporter à la brasserie.

Ingrédients : eau, malt d'orge\*, houblons\*, sucre\*, levures, malt de blé\* et épices\*.

> \*Issus de l'agriculture biologique

Elle s'inspire du style " Belgian dark strong ale ", une brune d'inspiration trappiste

Elle est non filtrée et non pasteurisée. Refermentée en bouteille, elle peut présenter un léger trouble.

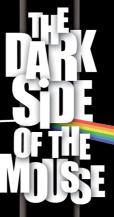
C'est une bière vivante qui évolue avec l'âge.

Servir entre 6 et 8°C (pas trop fraiche!) À conserver debout. À boire assis ou debout, seul ou entre amis!



FR-BIO-09 agriculture UE





BRUNE



Brasserie du Vauret 501 rue du Vauret 45430 Mardié www.brasserieduvauret.fr



**33 CL** 8% VOL

Bouteille consignée, merci de me rapporter à la brasserie.

> Ingrédients : eau, malt d'orge\*, houblons\*, sucre\*, levures.

\*Issus de l'agriculture biologique



Elle s'inspire du style " India Pale Ale ", une ambrée houblonnée d'origine anglaise, mais qui est passée par la Belgique

Elle est non filtrée et non pasteurisée. Refermentée en bouteille, elle peut présenter un léger trouble.

C'est une bière vivante qui évolue avec l'âge.

Servir entre 6 et 8°C (pas trop fraiche!) À conserver debout. À boire assis ou debout seul ou entre amis!



FR-BIO-09





Brasserie du Vauret 501 rue du Vauret 45430 Mardié



**33 CL** 7% VOL

Bouteille consignée, merci de me rapporter à la brasserie.

> Ingrédients eau, malt d'orge<sup>s</sup> houblons\*, sucre<sup>s</sup> levures

\*Issus de l'agriculture biologique