

Cette bière artisanale,
bio, est brassée en flux
détendu, avec amour,
et musicalité.

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 fraîche !)
À conserver debout.
À boire assis ou debout,
seul ou entre amis!



FR-BIO-09
agriculture UE



Brasserie
du Vauret

L'AV ALÉE DE LA LOIRE

BLONDE



Brasserie du Vauret
501 rue du Vauret
45430 Mardié
www.brasserie-duvauret.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

à consommer de préférence avant :

Cette bière artisanale,
bio, est brassée en flux
détendu, avec amour,
et musicalité.

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 fraîche !)
À conserver debout.
À boire assis ou debout,
seul ou entre amis!



FR-BIO-09
agriculture UE



Brasserie
du Vauret

L'AV ALÉE DE LA LOIRE

AMBRÉE



Brasserie du Vauret
501 rue du Vauret
45430 Mardié
www.brasserie-du-vauret.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

à consommer de préférence avant :

Cette bière artisanale,
bio, est brassée en flux
détendu, avec amour,
et musicalité.

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 fraîche !)
À conserver debout.
À boire assis ou debout,
seul ou entre amis!



FR-BIO-09
agriculture UE



Brasserie
du Vauret

L'AV ALÉE DE LA LOIRE

BLANCHE



Brasserie du Vauret
501 rue du Vauret
45430 Mardié
www.brasserie-du-vauret.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

à consommer de préférence avant :

Cette bière artisanale,
bio, est brassée en flux
détendu, avec amour,
et musicalité.

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 fraîche !)
À conserver debout.
À boire assis ou debout,
seul ou entre amis!



FR-BIO-09
agriculture UE



Brasserie
du Vauret

THE DARK SIDE OF THE MOUSSE

BRUNE



Brasserie du Vauret
501 rue du Vauret
45430 Mardié
www.brasserie-duvauret.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

à consommer de préférence avant :

Cette bière artisanale,
bio, est brassée en flux
détendu, avec amour,
et musicalité.

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 fraîche !)
À conserver debout.
À boire assis ou debout,
seul ou entre amis!



FR-BIO-09
agriculture UE



Brasserie
du Vauret

HIP
PIE
ALE

IPA



Brasserie du Vauret
501 rue du Vauret
45430 Mardié
www.brasserie-duvauret.fr



33 CL 7% VOL

Bouteille consignée,
merci de me rapporter
à la brasserie.

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

*Issus de l'agriculture
biologique

à consommer de préférence avant :