

# UNE HISTOIRE

**1871**

Jan-Léonard Moortgat crée la ferme-brasserie Moortgat avec son épouse. Les affaires prospèrent et les deux fils de Jan-Léonard, Albert et Victor, rejoignent la brasserie.

**1914-1918**

Au cours de la Première grande guerre mondiale, les bières Anglaises "Ales" connaissent un grand succès auprès des belges. Cela inspirent Victor à créer une bière, qui se base sur le modèle anglais.

**1918-1923**

Les deux frères font des recherches et expérimentations jusqu'à maturité au point la recette idéale. Motivé par le désir d'utiliser uniquement des ingrédients de qualité supérieure, l'un d'eux se rend en Ecosse pour obtenir un échantillon d'une bière particulière. Cette nouvelle bière sera d'abord baptisée Victory Ale, en hommage à la fin de la Première Guerre mondiale.

**1923**

Cette bière surprend tellement qu'au cours d'une dégustation, le curé du village, émerveillé par sa richesse et sa finesse, s'exclame : « C'est un véritable paradis ! ». Inspirés par cette remarque, les créateurs décideront de la baptiser Edenos. Commercialisée dès 1923.

## Contactez nous

Entreprise Edenos, 49 Av.  
d'Occitanie, 34890  
Montpellier, France



✉ info.edenos@gmail.com  
🌐 www.edenos.com  
📠 edenos\_off  
📞 +33 (0)6 15 04 62 76

IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique

## Les caractéristiques

La meilleure alternative raffinée aux vins pour vos dégustations de fromage

Savant  
Fruité, Epice  
Subtile note de levure  
et de pain

### Légère



Cela est dû à une fermentation complète, ce qui la rend sèche.

Aspect  
Rouge doré claire et  
épaisse  
Mousse blanche dense

### Amertume



La fermentation avec levures de type belge donne des arômes phénoliques (poivre noir, clou de girofille) et esters (banane, pomme).

### Arômes



Cela crée un équilibre de saveur avec les notes sucrées et épicées.

### Effervescence



nettoie le palais et sublime chaque bouchée.

Brassée et mise en bouteille par  
la brasserie génie biologique.

# EDENOS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

## Une bière , une expérience



### Les meilleurs accords :

Fromages à pâte molle et croûte fleurie : la douceur lactée se marie à la rondeur fruitée d'Edenos.

Fromages à pâte pressée : les notes de fruits secs et la légère salinité sont sublimées par Edenos.

Fromages bleus : le contraste entre la puissance du bleu et la fraîcheur de notre bière offre une alliance surprenante.

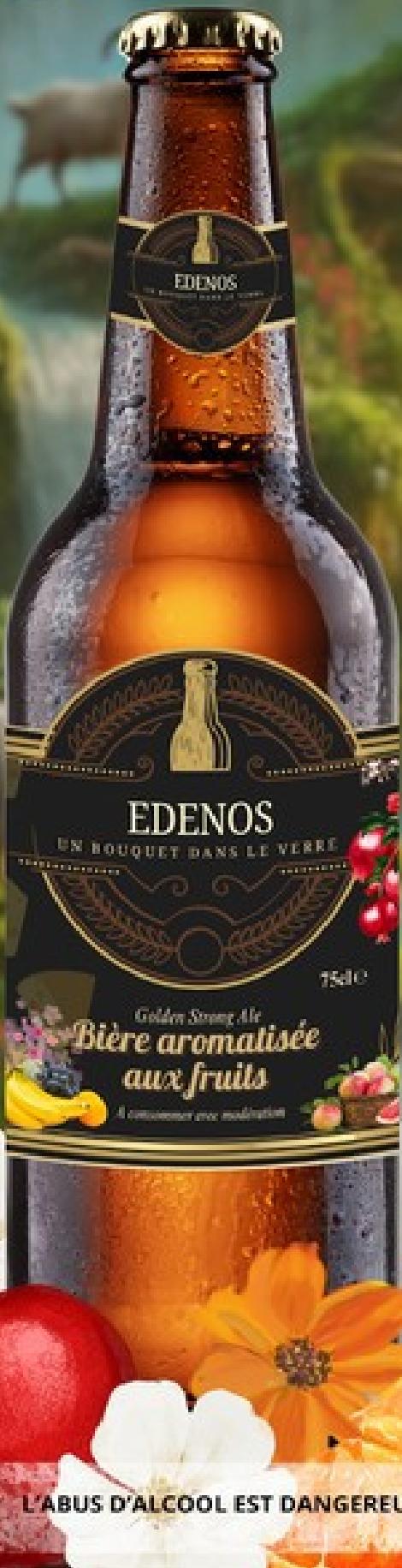


### Conseils de dégustation :

Servez Edenos bien fraîche (6-8°C) pour en révéler toutes les nuances.

Utilisez un verre tulipe pour intensifier ses arômes.

Associée à des fruits secs, du pain aux céréales et du miel pour une dégustation encore plus gourmande.



# EDENOS

Ideale avec vos fromages

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