

Brasserie du Rideux - Virtus Beer

www.facebook.com/profile.php?id=100076943052514



A propos de la brasserie

Forte de plus de deux décennies d'existence depuis sa création en 2001, la brasserie du Rideux, emmenée par un brasseur passionné, incarne l'essence même du brassage artisanal. Installée à proximité de Wéris, célèbre pour ses mégalithes, la brasserie puise son inspiration dans l'antiquité romaine, avec la bière Virtus, un hommage à une notion philosophique chère aux citoyens romains.

L'engagement envers les valeurs de camaraderie, d'amitié et de convivialité se reflète dans chaque goutte de bière produite. Le processus créatif implique une collaboration étroite avec des amis, des proches et des membres de la famille, dont les avis et les retours contribuent à façonner les recettes. Cette interactivité confère à la brasserie une dimension sociale et participative, ancrée dans le plaisir de partager de bons moments autour d'un verre de bière.

La brasserie du Rideux propose actuellement deux bières, la Virtus Blonde, caractérisée par une amertume prononcée et des notes d'agrumes, et la Giga, née d'un défi avec un ami, intégrant du gingembre et du galanga pour un profil fruité et poivré apprécié. D'autres expérimentations sont en cours, souvent inspirées par les discussions animées avec des amis, témoignant de la nature artisanale, créative et collaborative de cette brasserie passionnée. La démarche du brasseur, nourrie par le plaisir de créer et d'innover, se traduit dans chaque bière, reflétant ainsi un véritable engagement artisanal.

A propos de son brasseur

Actuellement, le brasseur opère avec le soutien de la brasserie l'Expérimentale à Esneux, en attendant la finalisation de la construction d'un bâtiment annexe dédié à l'entreposage et à l'atelier, renforçant ainsi son autonomie. Chimiste de formation, le brasseur poursuit constamment son apprentissage avec des cours complémentaires, nourrissant sa passion pour le développement de recettes uniques.

A propos de pépites

La « Virtus Giga », arborant un taux d'alcoolémie de 6,5%, se présente comme une création artisanale débordante d'originalité. Affichant une teinte légèrement ambrée, cette bière révèle au nez des notes fruitées envoûtantes, soulignées par la subtile présence du gingembre. À la dégustation, le caractère artisanal émerge pleinement : le goût du gingembre, bien que moins prononcé qu'à l'odorat, se marie harmonieusement avec le galanga, offrant une touche poivrée distinctive. Cet assemblage unique crée une expérience gustative surprenante et rafraîchissante, soulignant la démarche créative et artisanale qui caractérise la brasserie du Rideux. Chaque gorgée révèle l'originalité de cette bière, attestant du savoir-faire et de l'audace du brasseur dans l'exploration de saveurs inédites.