

## La Tuteur Bière artisanale

[www.latouteur.be](http://www.latouteur.be)

[www.facebook.com/JaumotteJaumain](https://www.facebook.com/JaumotteJaumain)



### **A propos de la brasserie**

Fondée en mars 2020 avec une production annuelle ne dépassant pas les 200 hectolitres, notre brasserie embrasse pleinement l'artisanat brassicole. Chaque goutte de notre bière est imprégnée du dévouement que nous mettons dans la culture à la main du houblon, dans la récolte minutieuse que nous effectuons chez nous. Le malt, également bio et belge, est soigneusement sélectionné pour garantir une qualité exceptionnelle. L'eau, provenant de la distribution communale de Libramont, ajoute une touche locale à notre création.

Nous aspirons à créer une bière de qualité, délibérément différente de la norme. À chaque étape de notre processus, le temps nécessaire n'est jamais sacrifié, préservant ainsi la qualité artisanale qui fait notre renommée. En tant que membres de la "BAL", une communauté mettant en lumière les brasseries produisant elles-mêmes leurs bières sur leurs installations, nous nous engageons à maintenir notre indépendance et notre authenticité.

### **A propos de son brasseur**

Notre brasseur, un autodidacte passionné, trouve son inspiration dans l'art du brassage, où chaque étape est un savant mélange de mécanique, d'échange de chaleur, de levures, de plantes et de temps. L'atmosphère est saturée d'odeurs variées, créant une symphonie sensorielle. Sans relâche, notre brasseur effectue de petites adaptations du processus pour constamment améliorer le produit final. C'est dans cette approche artisanale et l'engagement continu envers la perfection que réside l'âme de notre brasserie, où la passion, la créativité et le soin méticuleux se retrouvent à chaque gorgée de notre bière unique.

### **A propos de ses pépites**

Dans l'atmosphère authentique de ma brasserie, le brasseur consacre ses efforts à la création d'une seule bière blonde et houblonnée, méticuleusement conçue pour offrir une expérience gustative unique. Avec une teneur en alcool de 5.8% vol., cette ale artisanale incarne la passion qu'il partage avec son voisin, cultivant et récoltant le houblon qui imprègne chaque gorgée de cette création exclusive.

D'une teinte blonde très légèrement ambrée, cette bière se veut idéalement trouble, intégrant délibérément le dépôt aromatique pour enrichir l'expérience sensorielle. Le nez est accueilli par une explosion houblonnée, dévoilant des notes fruitées de citron, de mangue et de fruit de la passion. En bouche, l'équilibre délicat entre le côté fruité, floral et agrume se conjugue à une amertume bien présente, harmonisée par le sucre résiduel non fermenté. Non filtrée et élaborée avec le houblon de notre

propriété, cette ale artisanale dégage des arômes naturels et une faible amertume qui la caractérisent.

Trois mots résument cette création : Houblon, agrume, équilibrée. Elle est souvent saluée comme une bière asexuée, transcendante des genres, appréciée avec enthousiasme aussi bien par les femmes que par les hommes. Chaque gorgée de cette bière artisanale révèle un engagement inébranlable envers la qualité et l'authenticité, reflétant la fusion parfaite entre la nature locale et la créativité brassicole artisanale.