



JUST BEER (ASSOCIATION LOI 1901)
SOIREE DEGUSTATION DU 3 MAI 2007 :
BRASSERIE D'OC

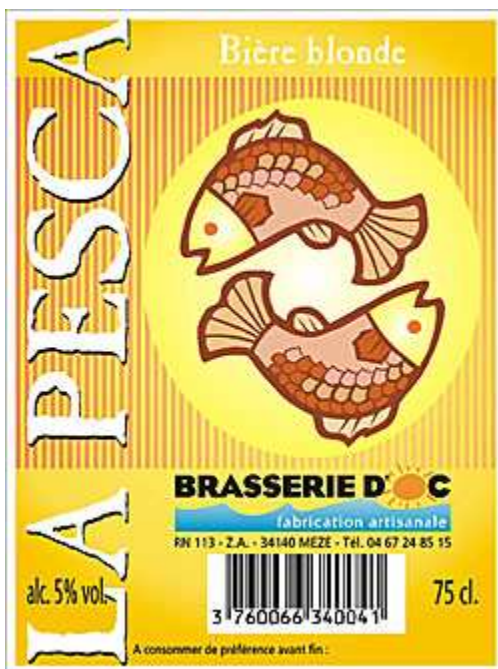
PRÉSENTATION DE LA BRASSERIE

Brasserie d'Oc
RN 113 - Z.I.
34140 Mèze
Téléphone : +33 (0) 4 67 24 85 15
Fax : +33 (0) 4 67 24 19 92
info@brasserieoc.com

Fondée en 2006, la Brasserie d'Oc dispose d'un local de 500 m² totalement aménagé selon ses besoins : salle à malter, zone de brassage, chambre chaude, chambre froide, bureaux. 13 cuves sont nécessaires pour l'activité de brassage.

Laveuse de fût, enfûteuse, embouteilleuse, étiqueteuse, capsuleuse sont les matériels qui complètent l'équipement.

LES BIÈRES DE LA SOIRÉE



Bière blonde Pesca (2.5€)

Bière de soif fortement dosée en houblons aromatiques et amérisants.

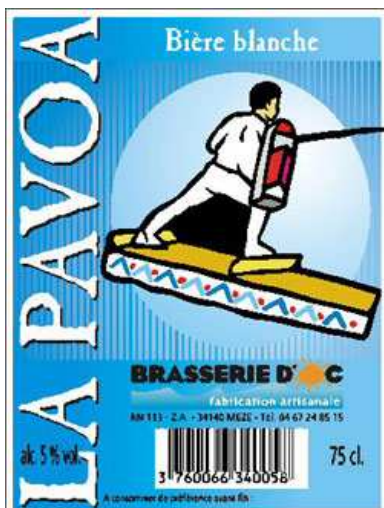
Arôme d'orange amère. Belle mousse et bonne carbonatation.

Idéale en apéritif et sur les viandes blanches.

A consommer à 8-10°C.



JUST BEER (Association loi 1901)
51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble
E-mail : justbeer@hotmail.com
<http://www.chez.com/justbeer>



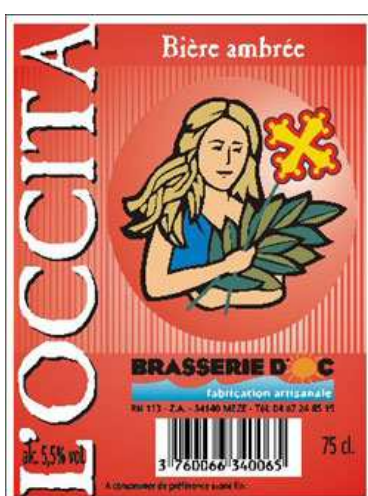
Bière blanche La Pavoia (2.5€)

Bière parfumée élaborée avec 5 épices et 3 céréales.

Légère en alcool, peu houblonnée, elle ravit les palais délicats.

Excellente sur fruits de mer et poissons.

A consommer à 8-10°C.



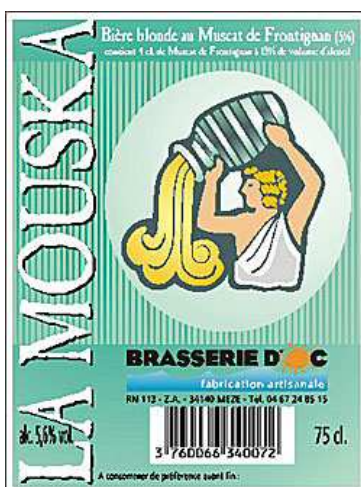
Bière ambrée L'Occita (2.5€)

Bière de caractère de type Ale Anglaise fabriquée avec 4 variétés de malt.

Goût légèrement caramélisé avec une bonne amertume.

Très peu gazéifiée, elle accompagne tous les mets.

A consommer à 10-12°C.



Bière blonde au Muscat de Frontignan La Mouska (2.5€)

Bière blonde aromatisée avec du muscat de Frontignan.

Arôme musqué et floral. Bière de dégustation.

A boire avec fruits et pâtisseries.

A consommer à 8-10°C.



JUST BEER (Association loi 1901)

51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble

E-mail : justbeer@hotmail.com

<http://www.chez.com/justbeer>