



SOIREE DEGUSTATION DU 8 MAI 2008

BRASSERIE DE LA FRANCHE (La Ferte, Jura)

À tous les peuples : J F M A M J J A S O N D - 2006 - 2011 - 2012 - 2013 - Lait - Q R O S

La Franche

Bière artisanale brassée au fond de la grange ...

La Franche, 28 rue principale 39600 La Ferte - 03 84 37 65 33 - www.lafranche.net

75 *Elaborée avec des produits naturels : eau, malts d'orge, houblons, levures, sucre et beaucoup de passion.* Alc. 6°

Brasserie LA FRANCHE

Adresse	28 rue Principale, 39600 LA FERTE		
Tel	03.84.37.65.33		
E Mail	biere@lafranche.net		
Web	http://www.lafranche.net		
Brasseur	Jean Yves NAUROY et Régis BARTH		
Date	09/2005		
Capacité	100 HL		
Bières	La Franche D'en Bas	Blonde	6.2%
	La Franche de Vie	Ambrée	6.1%
	La Franche Ipane	Brune	7.0%
	La Franche Ie	Blanche	7.1%
	La Franche Galle	Blanche	6.0%

Les bières de la soirée

La FRANCHE D'ENBAS est une blonde légère.

Appréciee des amateurs de "blonde de chantier" La FRANCHE D'EN BAS peut se boire autant après avoir poussé une brouette qu'en dégustation.

Fruitée elle séduit autant que par ses qualités rafraichissantes que par sa surprenante amertume.



Capsule d'Argent au 5è salon international des brasseries artisanales de Sochaux 2008 - brassin "Franche-Sur-Mer 154"



La FRANCHE DE VIE est la bière ambrée (rousse) de la gamme.

Brillante, suave, sensuelle ?

Espérons que vous apprécierez son amertume particulière et son cuivré naturel.

Nous travaillons cette ambrée pour sa couleur assez foncée et son caractère inoubliable de caramel.



Capsule d'Argent au 5è salon international des brasseries artisanales de Sochaux 2008 - brassin "Trois mois et cinq jours 156"



Capsule d'Argent au 5è salon international des brasseries artisanales de Sochaux 2007 - brassin "Fourquet trop court 116"



Fourquet d'argent au Salon de Saint Nicolas de Port 2005 - brassin "sans nom 7", catégorie amateur



La FRANCHE IPANE est une brune que même les filles apprécient !

Pourquoi ?

Car nous nous la travaillons de sorte que son amertume soit tout en équilibre avec les sucres des malts. Ainsi les amateurs autant que les néophytes apprécieront son bouquet et sa douceur.



Médaille d'Argent au concours des bières Franc Comtoises Besançon Foire Comtoise 2008 - brassin "avec ou sans whirlpool 157"



Capsule d'Argent au 5è salon international des brasseries artisanales de Sochaux 2008 - brassin "avec ou sans whirlpool 157"



Fourquet d'Or au Salon de Saint Nicolas de Port 2007 - brassin "lédonnienne 34"

