

BRASSEURS DE FAMILLE

DEPUIS 10 GÉNÉRATIONS À ARMENTIÈRES

Créé en 1650, la brasserie Motte Cordonnier, la plus ancienne des Hauts-de-France, renaît à l'initiative des 9° et 10° générations pour élaborer à partir de produits locaux des bières de qualité, dans la continuité de la tradition familiale.

ÉMILE - 9°

Blonde Triple

Brassée à Armentières

Caractéristiques et notes de dégustation :

À déguster entre 10 et 12°C

Au nez : Maltée, florale, touche épicée, Fruitée (banane, fruits jaunes).

En bouche : Bière charnue à l'attaque ronde et légèrement sucrée. Carbonatation rafraîchissante. Douce amertume finale.

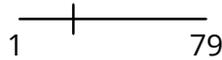
Équilibrée et facile à boire.



19 EBC

La Émile présente une robe cuivrée, avec un léger voile.

L'European Brewery Convention exprime la couleur de la bière.

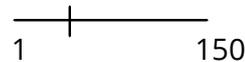


Pilsen, Munich, Cara Ruby, Blé



Houblons Brewers Gold, Golding, Cascade

IBU : 32



L'International Bitterness Unit quantifie l'amertume.



Mousse fine & persistante



Notre bière se mariera à merveille avec une terrine de gibier sur un pain rustique en apéritif, une palette de porc aux lentilles en plat et une pâtisserie Moka en dessert.



En 1904, Emile SORY est embauché chez MOTTE-CORDONNIER, il y travaille 50 ans, son fils 50 ans et son petit-fils 44 ans...
Une belle histoire de famille !

Ingénieur brassicole en charge notamment de la fermentation, il apporte sa contribution aux évolutions techniques de l'aventure brassicole : la pasteurisation, l'arrivée des bouteilles... C'est en hommage à l'engagement de tous les collaborateurs, dont le sien que nous avons donné son nom à notre bière.

SAS Brasseries Motte-Cordonnier - Av. de l'Europe, Ruche d'entreprises d'Armentières, 59280 ARMENTIÈRES