

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^e et 10^e générations pour élaborer à partir de produits locaux des bières de qualité, dans la continuité de la tradition familiale.

RENÉ - 6°

Blonde spéciale de tradition

Brassée à Armentières

Caractéristiques et notes de dégustation :

À déguster entre 6°C et 8°C.

Au nez : Arômes maltés (pain) accompagnés de notes de levure.

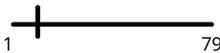
En bouche : Un bel équilibre entre malt et houblons, avec une légère amertume en fin de bouche.



7 EBC

La René présente une robe blonde et dorée.

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



Malt d'orge



Houblons Cascade et Pilgrim

IBU : 20

L'International Bitterness Unit quantifie l'amertume.



Mousse riche et généreuse, laissant une jolie dentelle.



Cette bière typique des Hauts-de-France s'accordera parfaitement avec un Potchevlesh, une généreuse Carbonnade Flamande ou des crêpes (salées ou sucrées).

La RENÉ est une bière blonde de spécialité. Bière de fermentation haute, elle est fabriquée à Armentières dans la plus pure tradition.

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