

# BLANCHE



Couleur : 6 EBC



Amertume : 18 IBU



Une odeur de levure fraîche, le moelleux du blé relevé par une pointe d'acidité et les arômes agrume du houblon.

Très rafraîchissante, parfait pour la terrasse

Style : Wheat Beer

Alcool : 4,0% vol

Malts :

Pilsen, Blé

Houblons :

Cascade, Citra

Température de dégustation : 6 à 8°C

# BLONDE



Couleur : 7 EBC



Amertume : 25 IBU



Dans la lignée des Pale Ale, cette bière est de couleur blonde à dorée. Les arômes de malt sont présents en bouche, ce qui assure une certaine douceur contrebalancée par l'amertume discrète du houblon. Elle reste légère et rafraîchissante.

Style : Pale Ale

Alcool : 4,5% vol

Malts :

Pilsen, Cara

Houblons :

Magnum, Cascade

Température de dégustation : 6 à 8°C

# PILS AND LOVE



Couleur : 8 EBC



Amertume : 27 IBU



Pils and Love brothers ! Rendons les armes devant cette lager subtile. Sa belle robe blond paille ainsi que les délicats parfums végétaux qui se nichent sous l'épaisseur de sa mousse vaporeuse sont les promesses de rêveries tranquilles...

Style : Correzian Lager

Alcool : 4% vol

Malts :

Pilsen, Blé, Avoine

Houblons :

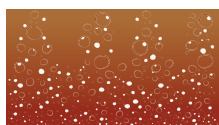
Hallertau, Saaz

Température de dégustation : 6 à 8°C

# AMBRÉE



Couleur : 27 EBC



Amertume : 35 IBU



Sa couleur rousse à ambrée et son caractère plus marqué rappelle les Bitters anglaises. Des notes de caramel (dur ou mou ?), de raisins secs, une amertume réjouissante et des arômes herbacés du houblon en font une bière spéciale appréciée des amateurs de ce style "so british"

Style : Special Bitter

Alcool : 5% vol

Malts :

Pilsen, Cara, Chocolat

Houblons :

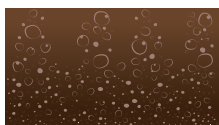
Magnum, Fuggles

Température de dégustation : 8 à 10°C

# NOIRE



Couleur : 60 EBC



Amertume : 35 IBU



Invitation au voyage dans un pub londonien. Noir c'est noir. La couleur provient des malts torréfiés qui entrent dans sa recette. Qui dit torréfié dit café, chocolat, des arômes que l'on perçoit aussi bien au nez qu'en bouche. Ce type de bière se marie bien avec des fruits de mer. Sinon, ça marche aussi en pinte en jouant aux fléchettes. Cheers !

Style : Porter

Alcool : 4,5% vol

Malts :

Pilsen, Cara, Torréfié

Houblons :

Magnum, Simcoe

Température de dégustation : 10 à 12°C

# TRIPLE



Couleur : 18 EBC



Amertume : 45 IBU



Couleur cuivrée, beaucoup de corps, des parfums généreux, une légère amertume qui vient équilibrer le côté doux. Une bière apaisante et charpentée qui peut se boire en guise d'apéritif...ou au fromage. Une bière type «abbaye», la tonsure monacale n'est pas obligatoire

Style : Belgian Style

Alcool : 9% vol

Malts :

Pilsen, Pale, Cara

Houblons :

Magnum, East Kent Golding

Température de dégustation : 10 à 12°C

# FLORÉAL



Couleur : 20 EBC



Amertume : 30 IBU



Un petit moment de plaisir.  
Une belle robe rousse, un nez fruité et épicé, des arômes doux et maltés, une amertume discrète qui appelle la gorgée suivante. Douce et corsée à la fois, elle réconcilie ceux qui ont peur de l'amertume avec le houblon.

Style : Sweet Hoppy Ale

Alcool : 6% vol

Malts :

Pale, Cara

Houblons :

Magnum, Amarillo, Simcoe

Température de dégustation : 8 à 10°C

# SOUR OU PAS



Couleur : Rose



Amertume : 15 IBU



On ne vous cache rien ! La couleur, le nez, il s'agit bien d'une bière aux fruits. Une bière légère, rafraîchissante et...ACIDE. Oubliez le sucre ! Déjà les fruits, ce sont des cassis et des framboises, et c'est une Sour, une bière qui a subi une fermentation lactique et qui a un pH de 3,5. Certains vont se délecter, d'autres vont avoir l'impression d'avoir les gencives qui saignent. Et vous ? Sour ou pas sour ?

Style : Sour (Berliner)

Alcool : 4,5% vol

Malts :

Pilsen, Blé

Houblons :

Centennial

Purée de framboises  
et de Cassis

Température de dégustation : 6 à 8°C

# ZESTY



Couleur : 6 EBC



Amertume : 25 IBU



Berliner Weiss ! Tout est marqué dans le nom pour nos amis germanophiles. Voici donc une bière de blé rafraîchissante originaire de...Berlin. Une bière légèrement acidulée grâce à la fermentation lactique maîtrisée, aux arômes réhaussés par des écorces de citrons et du poivre Sichuan.

Style : Berliner Weiss

Alcool : 4,2% vol

Malts :

Pilsen, Blé

Houblons :

Cascade

Et aussi :

Ecorce de citron

Poivre sichuan

Température de dégustation : 6 à 8°C

# SAISON



Couleur : 9 EBC



Amertume : 35 IBU



Un style de bière originaire des Flandres, la saison se veut une bière rafraîchissante, douce et parfumée. Dans cette version, les arômes du houblon se marient harmonieusement avec les notes épicées issues de la fermentation

Style : Saison

Alcool : 6,5% vol

Malts :

Pilsen, Blé

Houblons :

Centennial

Température de dégustation : 6 à 8°C

# CHATEAU DU NOUAL



Couleur : 9 EBC



Amertume : 35 IBU



La Saison est une bière sèche à la robe dorée. Après un séjour de plusieurs mois en barrique de Sauvignon Blanc, les arômes de raisins vous emplissent le nez.

En bouche, la douceur du fruit se marie à la sécheresse du bois.

Pas de doute, il s'agit d'un grand cru.

Style : Saison

Alcool : 6,5% vol

Malts :

Pilsen, Blé

Houblons :

Centennial

Température de dégustation : 6 à 8°C

# MARCILLAC BEACH



Couleur : 9 EBC



Amertume : 30 IBU



Versión revisité de la Saison, cette bière se veut rafraîchissante, gourmande et parfumée. Les arômes du houblon se marient harmonieusement avec les notes fruitées du jus d'ananas. Un vieillissement de quelques mois en barrique de rhum apporte une touche d'exotisme

Style : Saison

Alcool : 6,5% vol

Malts :

Pilsen, Blé

Houblons :

Magnum, Ekuanot

Température de dégustation : 6 à 8°C

# GOOD PALE ALE



Couleur : 9 EBC



Amertume : 34 IBU



L'American Pale Ale by Brasserie Corrézienne.  
La petite blonde bien houblonnée que l'on prend toujours plaisir à boire

Style : American Pale Ale

Alcool : 5% vol

Malts :

Pilsen, Blé

Houblons :

Cascade, Citra, Mosaïc

Température de dégustation : 6 à 8°C

# ROUGE



Couleur : 25 EBC



Amertume : 45 IBU



Ce n'est pas une boisson aux fruits rouges, nous on préfère la bière. Une Red Ale, c'est une bière dont la robe est rouge, conséquence des malts utilisés pour sa confection. Ici dans sa version américaine, les houblons ont toute leur place apportant des arômes fruités à large dominante agrumes et une amertume vivifiante. Idéal pour affuter les papilles avec un bon gros burger bien gras.

Style : American Pale Ale

Alcool : 6,5% vol

Malts :

Pilsen, Cara, Mélanoïde

Houblons :

Chinook, Cascade

Température de dégustation : 6 à 8°C

# HOPHOPHOP



Couleur : 12 EBC



Amertume : 50 IBU



Du houblon, du houblon et encore du houblon, telle peut se définir cette blonde à l'approche fruitée et parfumée et à la finale amère.

Toujours la même colonne vertébrale au niveau du malt, seul le houblon change, histoire de faire connaissance

Style : India Pale Ale

Alcool : 6,5% vol

Malts :

Pale, Pilsen, Cara

Houblons :

différent à chaque brassin

Température de dégustation : 6 à 8°C

# DORDOGNE VALLEY



Couleur : 25 EBC



Amertume : 85 IBU



Une des premières DIPA françaises, "old school"...et toujours là! Une mousse compacte et tenace qui laisse passer des arômes de fruits exotiques. La première gorgée est assez douce puis tire vers le pamplemousse et la résine. Enfin apparaît l'amertume qui dure... longtemps, histoire de mettre en appétit.

Style : Double IPA

Alcool : 8,5% vol

Malts :

Pale, Pilsen, Cara

Houblons :

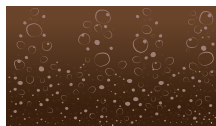
Centennial, Chinook, Simcoe, Amarillo

Température de dégustation : 8 à 10°C

# DARK J'ADORE



Couleur : 65 EBC



Amertume : 65 IBU



Pour ceux qui croyaient ne pas aimer les "brunes"...  
Dark J'adore, c'est un paradoxe : une IPA noire, le P d'IPA signifiant "Pale"...C'est la rencontre des malts torréfiés avec le houblon dans un subtil équilibre. A la fois doux et amer, plein d'arômes et rafraichissant.

Style : Black IPA

Alcool : 6,8% vol

Malts :

Pilsen, Cara, Torréfié

Houblons :

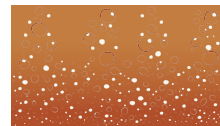
Amarillo, Mosaic, Simcoe

Température de dégustation : 10 à 12°C

# CHALEUREUSE



Couleur : 23 EBC



Amertume : 25 IBU



Une bière ronde et douce aux arômes épicés qui rappelle la période des fêtes.

A déguster tranquillement au coin du feu. C'est Noël avant l'heure

Style : Winter Beer

Alcool : 7,5% vol

Malts :

Pilsen, Cara

Houblons :

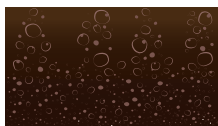
Magnum, East Kent, Golding, Épices

Température de dégustation : 8 à 10°C

# BORIS GOUDENOV



Couleur : 100 EBC



Amertume : 100 IBU



C'est noir, c'est gras, c'est fort, c'est puissant, c'est Impérial ! Des notes boisées, chocolat, raisin, vieil alcool. Une finale qui tire sur l'expresso...un bon pousse café ! A boire en digestif ou avec un dessert chocolaté, miam!!!

Style : Imperial Stout

Alcool : 10,5% vol

Malts :

Pilsen, Cara, Torréfié, Seigle

Houblons :

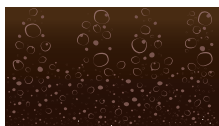
Magnum, Aramis

Température de dégustation : 10 à 12°C

# GOUDENOV B.A. Bourbon



Couleur : 100 EBC



Amertume : 100 IBU



Notre Imperial Stout favori a séjourné plusieurs mois dans une barrique de Knob Creek, un bourbon qui apporte gourmandise avec ses notes vanillées.

Style : Imperial Stout

Alcool : 10,5% vol

Malts :

Pilsen, Cara, Torréfié, Seigle

Houblons :

Magnum, Aramis

Température de dégustation : 10 à 12°C

# ADAGIO



Couleur : 23 EBC



Amertume : 70 IBU



Vous avez aimé Prélude? Restez assis car voici notre nouveau barley wine. Adagio s'est affiné lentement dans une barrique de cognac. Les notes transmises par ce spiritueux viennent renforcer le côté rassurant de cette bière qui réchauffe. Une grosse base maltée qui oscille entre caramel et la noix. De la quiétude en bouteille, à déguster... lentement.

Style : Barley Wine 2020

Alcool : 10,5% vol

Malts :

Pale, Pilsen, Seigle

Houblons :

Chinook, Cascade

Température de dégustation : 12 à 15°C



**BRASSERIE CORRÉZIENNE**



**ZESHOP.BRASSERIE-CORREZIENNE.COM**



**WWW.BRASSERIE-CORREZIENNE.COM**



**10 route du Noual, 19500 Marcillac la Croze**  
**contact@brasserie-correziienne.com**



**06.08.28.69.05**