Blonde

Style : **Pale Ale**
Alcool : **4,5 % vol**
Dégustation : **6 à 8 °C**

Malts : *pilsen, cara*
Houblons : *magnum, cascade*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 7 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 3,2°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 28 IBU

Les arômes de malts sont présents en bouche, ce qui assure une certaine douceur contrebalancée par l'amertume du houblon.

Une bière rafraîchissante à boire entre amis.

Ambrée

Style **: Special Bitter**
Alcool **: 5% vol**
Dégustation : **8 à 10°C**

Malts : *pilsen, cara, chocolat*
Houblons : *simcoe, fuggles*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 27 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 3,8°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 35 IBU

Des notes de caramels, de raisins secs, une amertume présente et les arômes herbacés du houblon en font une bière spéciale appréciée des amateurs de ce style «so british». A déguster en soirée ou avec un bon roti de porc.

Triple

Style : **Bière d'abbaye**
Alcool : **9 % vol**
Dégustation : **10 à 12 °C**

Malts : *pale, pilsen, cara*
Houblons : *magnum, East Kent goldings*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 18 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 5°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 45 IBU

Couleur cuivrée, beaucoup de corps, beaucoup de parfums, une amertume vient équilibrer le côté doucereux.

Une bière apaisante et charpentée qui peut se boire en guise d'apéritif.

www.brasserie-correzienne.com

Blanche

Style : **Bière de Froment**
Alcool : **4 % vol**
Dégustation : **8 à 10 °C**

Malts : *pilsen, blé*
Houblons : *centennial, citra*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 6 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 3,2°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 25 IBU

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

Très rafraîchissante, parfaite pour la terrasse !

Floréal

Style : **Sweet Hoppy Ale**
Alcool : **6 % vol**
Dégustation : **10 à 12 °C**

Malts : *pale, cara*
Houblons : *magnum, amarillo simcoe*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 20 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 4,5°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 25 IBU

Un nez fruité et épicé, des arômes doux et maltés, une amertume discrète qui appelle la gorgée suivante.

A boire à l'apéritif ou avec une pizza.

Saison

Style : **Saison**
Alcool : **7,5 % vol**
Dégustation : **6 à 8 °C**

Malts : *pilsen, blé*
Houblons : *palisade, rakau, hallertau*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 9 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 1,3°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 30 IBU

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Rouge

Style : **American Pale Ale**
Alcool : **6,5 % vol**
Dégustation : **10 à 12 °C**

Malts : *pilsen, cara, mélanoïde*
Houblons : *chinook, cascade.*
Houblonnage à cru *: cascade.*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 25 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 4,5°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 50 IBU

Ici, les houblons ont toute leur place. Cette bière aux reflets rouges surprend par ses arômes fruités à large dominante d'agrumes et son amertume tranchante et persistante.
A prendre en apéritif pour affuter les papilles.

Hophophop

Style : **India Pale Ale**
Alcool : **6,5 % vol**
Dégustation : **8 à 12 °C**

Malts : *pilsen, pale, cara*
Houblons : *différents à chaque brassin, y compris en houblonnage à cru.*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 12 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 3,3°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 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.

Dordogne Valley

Style **: Double IPA**
Alcool **: 8,5% vol**
Dégustation : **10 à 12°C**

Malts : *pale, pilsen, cara*
Houblons : *centennial, chinook, simcoe.*
Houblonnage à cru *: simcoe, amarillo*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 25 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 3°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 85 IBU

Une mousse compacte et tenace laisse passer des arômes de fruits exotiques. La première gorgée est presque sucrée puis tire vers le pamplemousse. Enfin apparaît l'amertume qui dure.....longtemps, histoire de mettre en appétit. Attention l'alcool est sournois !

www.brasserie-correzienne.com

Boris Goudenov

Style : **Impérial Stout**
Alcool : **10,5 % vol**
Dégustation : **12 à 15°C**

Malts : *pilsen, cara, torréfié, seigle.*
Houblons : *magnum, aramis*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 100 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 6,8°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 100 IBU

C'est noir, c'est gras, c'est fort, c'est puissant. Des notes boisées, de chocolat, de raisin, de vieil alcool. Une finale qui tire sur l'expresso... un bon pousse café !

A boire à plusieurs en digestif ou avec un dessert chocolaté.

Dark J'adore

Style : **Black IPA**
Alcool : **6,8 % vol**
Dégustation : **10 à 12 °C**

Malts : *pale, pilsen, blé, torréfié*
Houblons : *magnum, amarillo, mosaïc, simcoe*
Houblonage à cru : *amarillo, simcoe*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 57 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 3,8°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 65 IBU

Dark J'adore, c'est un paradoxe : une IPA noire, le P d'IPA voulant dire «Pale»... C'est la rencontre des malts torréfiés avec le houblon. C'est à la fois doux et amer, plein d'arômes et rafraîchissant.

Noire

Style : **Porter**
Alcool : **4,5 % vol**
Dégustation : **10 à 12 °C**

Malts : *pilsen, cara, torréfié*
Houblons : *magnum, simcoe*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 60 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 4°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 35 IBU

La couleur de cette bière provient du malt torréfié qui entre dans la recette et qui rapelle le café et le chocolat aussi bien au nez qu'au goût. A boire avec des fruits de mer ou un dessert chocolaté...ou à la pinte en jouant aux fléchettes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos bières éphémères *Dans la limite des stocks disponibles*

Chaleureuse

Style : **Type Abbaye**
Alcool : **7,5 % vol**
Dégustation : **12 à 14 °C**

Malts : *pilsen, cara*
Houblons : *magnum, golding*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 23 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 4,8°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 25 IBU

Une bière douce aux arômes épicés qui rapellent la période des fêtes.

A boire tranquillement au coin du feu.

Tchokolaï

Style : **Baltic Porter**
Alcool : **9 % vol**
Dégustation : **10 à 15°C**

Malts : *pilsen, cara, tourbé, blé*
Houblons : *sorachi, palisade*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 68 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 4,5°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 31 IBU

Des saveurs riches et puissantes ,une onctuosité caractéristique , des notes de réglisse, de café, de fruits secs et de chocolat (grâce à une adjonction de grué de cacao brut) distinguent cette bière de fermentation basse.L'acool et la rondeur en bouche persistent, soutenus par des notes fumées.

Cherry Je t'aime

Style : **Cherry Old Ale**
Alcool : **9 % vol**
Dégustation : **12 à 15 °C**

Malts : *pale, pilsen, cara*
Houblons : *magnum, golding*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 18 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 5°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 45 IBU

Maturée pendant 10 mois en barrique de *Mille et Une Pierres*, à mi chemin entre la bière et le vin, sa robe rubis est limpide.
Le nez nous rappelle un vieux pinot, le côté boisé relevé par les notes fruitées de la cerise.
En bouche on retrouve le fruit dans cette bière très sèche, légèrement acidulée et presque astringente

Corroziv'Ale

Style : **Correzian Gose**
Alcool : **4,3 % vol**
Dégustation : **8 à 10°C**

Malts : *pils, cara, avoine*
Houblons : *mistral, goldings, mandarina*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 6 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 9,3°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 10 IBU

Traditionnellement brassée dans la Saxe, cette boisson acidulée, sobrement assaisonnée de coriandre et de sel nous offre un nez frais, fleuri, évoquant les agrumes. Légère, notre Gose ravira les palais en quête d'authenticité !

Summer of hops

Style : **Session Pale Ale**
Alcool : **3,8 % vol**
Dégustation : **6 à 8 °C**

Malts : *pilsen, blé, seigle*
Houblons : *simcoe, chinook*
Houblonnage à cru : *simcoe, chinook, cascade*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 8 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 2°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 35 IBU

Sèche et amère, pas trop d'alcool, le houblonnage qui va bien. Des arômes de mangue, non d'ananas ou de pamplemousse. Bref, chacun y trouve ce qu'il veut mais en tout cas, elle est super agréable. SANTE !

Pils and Love

Style : **Correzian Lager**
Alcool : **4% vol**
Dégustation : **6 à 8°C**

Malts : *pils, cara, avoine*
Houblons : *mistral, goldings, mandarina*

Couleur
claire — ambrée — foncée
▲ 8 EBC

Corps
sec — équilibré — épais
▲ 2°P

Amertume
légère — présente — intense
▲ 27 IBU

Pils and Love brothers ! Rendons les armes devant cette lager subtile, pacifique et désaltérante ! 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...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.