



CATALOGUE 2022

WWW.LESNÉVÉS.FR

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA BRASSERIE

CERTIFICATION BIOLOGIQUE

FICHES PRODUITS DES BIÈRES

NUET

CHOUIA

TOUPINE

FANFIOURNE

RETOUR D'EST

CONTACTS

PRÉSENTATION DE LA BRASSERIE

Louis Meulien est le fondateur de la brasserie créé au printemps 2020 à Bourg Saint Maurice en Savoie, France. Une passion née d'une découverte pour le monde brassicole au Québec lors de son expatriation entre 2009 et 2017.

Originaire des Cévennes, Louis s'est installé à l'aube de ses trente ans en Savoie, comme tombé en amour avec cette vallée de la Haute Tarentaise.

La salle de brassage :

Production 10 hectolitres par brassin.

Fermenteurs en isobare, carbonatation forcée, fûts inox 30 litres.



CERTIFICATION BIOLOGIQUE

Organisme certificateur : Bureau Alpes Contrôles.

INAO: FR-BIO-15

100% de la gamme de bière est certifiée biologique.

Document justificatif à fournir à l'opérateur conformément à l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) N°834/2007 CERTIFICAT DE CONFORMITE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
2-Nom et adresse de l'opérateur : SARLLES NEVES MICROBRASSERIE 84 ruede l'Edelweiss Village des Entreprises-Bâtiment A 73700 BOURG SAINT MAURICE Activité principale : Transformateur/Préparateur	1-Numéro du document : N°FR-BIO-15/2022/A03M19DG/1
4- Catégories de produits/activité, surface : Produits Transformés: Bière Chouia Bière Fanfioume Bière Retour d'Est Bière Toupine Bière Nuët	3-Nom, adresse et numéro de code de l'autorité/organisme de contrôle : Bureau Alpes Contrôles 3 Bis Impasse des Prairies ANNECY LE VIEUX 74940 ANNECY <i>Agréé par l'INAO sous le numéro FR-BIO-15</i> 5- Définis comme :
	Biologique Biologique Biologique Biologique Biologique

« Pour une agriculture qui respecte la terre, la campagne et sa biodiversité »

Louis Meulien, fondateur de la brasserie.

FICHES PRODUITS DES BIÈRES

NUET

Style de bière : MILK OAT STOUT

Couleur : Noire

Degré d'alcool : 4,5%.

Malts : Avoine, Orge Pale Ale, Orge
Chocolat, Orge Café.

Lactose.

Description :

Bière noire à l'avoine exprime des notes torréfiées, grillées, de chocolat et de café. Le lactose apporte onctuosité et gourmandise en bouche.

Après le dîner, elle accompagnera votre digestif autour d'un feu de cheminée.

Disponible en bouteille de 75cl ou 33cl.

Allergènes : Gluten, Lactose.

NUET en patois savoyard signifie la nuit. À la nuit tombée, la montagne reprend ses droits offrant le grand spectacle de la vie sauvage sous un ciel noir étoilé.



FICHES PRODUITS DES BIÈRES

CHOUIA

Style de bière : PALE ALE.

Couleur : Blonde.

Degré d'alcool : 5,5%.

Malts : Orge Pale ale, blé.

Description :

Bière blonde, saveur douce en céréale, légèrement maltée aux fines bulles.

Pour l'apéritif ou bien à table. Elle s'accorde avec une fondue ou une raclette.

Disponible en bouteille de 75cl ou 33cl.

Allergène : Gluten.

CHOUIA est en savoyard le chemin. En Haute-Tarentaise les villages escarpés font des chemins des lieux de commerces, foulés par les vaillants colporteurs d'autrefois.



FICHES PRODUITS DES BIÈRES

TOUPINE

Style de bière : WITBIER.

Couleur : Blanche.

Degré d'alcool : 4,5%.

Malts : Blé, Orge Pilsen.

Zeste d'orange amer et graines de coriandre.

Description :

Bière blanche au blé apporte légèreté et volupté en bouche. Rafraichissante par le zeste d'orange et relevée par la graine de coriandre.

Elle accompagnera un beaufort ou une tomme d'alpage.

Disponible en bouteille de 75cl ou 33cl.

Allergène : Gluten.

TOUPINE en patois savoyard est une jarre en terre que l'on utilisait pour y mettre de l'eau ou le petit lait.



FICHES PRODUITS DES BIÈRES

FANFIOURNE

Style de bière : IRISH RED ALE.

Couleur : Rousse, Ambrée.

Degré d'alcool : 5,5%.

Malts : Seigle, Sarrasin, Orge.

Description :

Bière rousse, saveur de pain toasté, de noix, corps rond, amertume présente en fin de bouche.

À table elle s'accorde avec une charcuterie ou un plat en sauce.

Disponible en bouteille de 75cl ou 33cl.

Allergène : Gluten.

Fanfiourne est en savoyard une histoire sans intérêt, une drôle de baliverne. N'abusez pas trop de ce breuvage au risque à votre tour de raconter des fanfiournes.



FICHES PRODUITS DES BIÈRES

RETOUR D'EST

Style de bière : India Pale Ale.

Couleur : Cuivrée.

Degré d'alcool : 6,5%.

Malts : Orge Pale ale, Munich, Biscuit.

Houblons : Sovereign, Cascade, Fuggle. Houblonnage à froid avec du Centenial et Cascade.

Description :

Bière houblonnée offre un nez floral. En bouche elle se démarque par un corps malté sucré et une amertume subtile et équilibrée.

Elle accompagnera une viande rouge ou un plat épicée.

Disponible en bouteille de 75cl ou 33cl.

Allergène : Gluten.

RETOUR D'EST en Haute-Tarentaise est un phénomène météorologique. C'est une promesse de forte chute de neige provenant d'Italie.



CONTACTS

SARL Les Névés Microbrasserie

84 rue de l'Edelweiss, village des entreprises,
bâtiment A.

73700 Bourg Saint Maurice

France



Site internet : www.lesnevés.fr

Courriel : contact@lesnevés.fr

Facebook : www.facebook.com/lesnevesmicrobrasserie

Instagram : www.instagram.com/les_neves_microbrasserie

Responsable commercial :

Louis MEULIEN

0676195728