

# BIÈRES DE Ré

LA BOUTIQUE

Toute l'équipe de Bières de Ré est ravie de vous accueillir dans la nouvelle boutique, spacieuse et conviviale, située à Sainte Marie de Ré.



*Venez découvrir l'ensemble de nos Bières artisanales, mais aussi une sélection de produits régionaux.*

*Appréciées des amateurs, nos bières artisanales possèdent le charme de l'océan, des arômes délicats et savoureux, une mousse fine et légère, qui vous apporteront une vague de plaisir.*

*En plus de notre délicieuse limonade Oréa, découvrez notre Cola Oréa, aux arômes naturels et gourmands.*

*Les boissons Oréa vous feront voyager dans vos souvenirs d'enfance.*

*Pour sublimer vos apéritifs et vos cocktails, laissez-vous tenter par les spiritueux de la Distillerie du Pertuis qui élabore deux pastis, l'un traditionnel et l'autre bleu aux arômes de menthe sauvage, ainsi qu'une Vodka «Pure Grain» et un Whisky affiné en fûts de Vieux Pineau.*

*Et afin d'éveiller vos papilles nous vous proposons un espace Produits Régionaux avec Biscuits, Sel, Miel...mais aussi Pineau, Cognac et Vins.*

# BIÈRES DE Ré

BRASSERIE ARTISANALE DEPUIS 1996

*Pour satisfaire votre soif de curiosité nous vous accueillons à la boutique de la brasserie située à Sainte-Marie-de-Ré. Vous aurez l'occasion d'observer le travail des brasseurs les matins du mardi au vendredi, de Décembre à Juin.*

**Basse saison (d'Octobre à Mars):**

*Ouvert du lundi au vendredi de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00.*

**Haute saison (d'Avril à Septembre):**

*Ouvert du lundi au samedi de 10h00 à 13h00 et de 14h30 à 18h30.*

**Fermeture annuelle: Janvier**

*Accueil de groupe sur réservation.*

**«Les Hauts des Peux Bertaud,  
Route départementale 201»  
(parking station Total)  
17740 Sainte-Marie-de-Ré**



Pour plus d'informations:

**[www.bieresdere.fr](http://www.bieresdere.fr)**

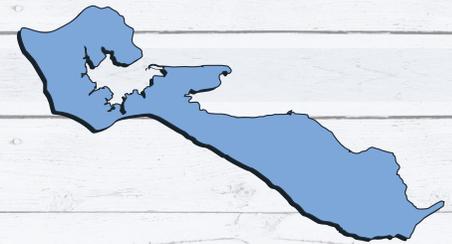
**☎ : 05 46 43 82 63**

**[contact@bieresdere.fr](mailto:contact@bieresdere.fr)**



# Ré

**BRASSERIE  
ARTISANALE**



# Ré

## Une histoire...

Installée au coeur de l'île de Ré, la brasserie Bières de Ré a été créée en 1996 par un maître brasseur autrichien, amoureux de l'île et passionné de bière.

En 1996 naît «la Blanche de Ré», qui fait d'elle la première bière exclusivement brassée sur l'île.

Depuis sa création, la brasserie Bières de Ré n'a cessé d'innover pour satisfaire les amateurs, en développant une large gamme de bière :

Blanche, Blonde, Ambrée, Bio, au Cognac, aux arômes naturels d'Agrumes ou au Miel...les bières de Ré sont à l'image de leur île : authentiques, variées et 100% naturelles.

## Un savoir faire...

Fort de leur expérience, les Maîtres brasseurs élaborent des bières authentiques, de grande qualité, aux arômes subtils et délicats, grâce à l'utilisation de méthodes traditionnelles et à la sélection des meilleurs ingrédients.

Toutes nos bières sont brassées principalement avec du malt et du houblon récoltés en France. Sans conservateur, ni colorant, ni additif, le léger trouble naturel de la bière provient de la deuxième fermentation, en bouteille, dans le respect de la fabrication des bières artisanales.

Notre brasserie est équipée d'un outil de production moderne avec sa propre salle de brassage et salle de fermentation.

## Bières Traditionnelles



### La Blanche

Légère et sans amertume, cette bière Blanche rafraîchissante développe des arômes délicats d'agrumes.

5 % vol



### La Blanche Amb'Ré

Souplesse d'une bière blanche, sa robe ambrée révèle des notes de caramel cuit et de banane.

5.8 % vol



### La Déferlante

L'onctuosité de sa mousse se conjugue à sa légère amertume afin de diffuser une odeur de pain cuit et un goût de céréales caramélisées, qui développe une complexité en bouche.

8 % vol



### La Blonde

Fraicheur aromatique avec légère amertume apportée par le houblon et les parfums de bouquets floraux.

5.8 % vol

## Bières Spéciales



### L'Extra Cognac

Bière ambrée aromatisée au Cognac. La complexité aromatique et la douceur de cette bière sont complétées par des notes subtiles de Cognac, de bois et de grillé.

5 % vol



### L'Agrume

Bière blanche aux arômes naturels de Pamplemousse se mêlent une légère amertume apportant fraîcheur et légèreté.

5 % vol



### L'Abeille

Délicieuse bière blonde au Miel toutes fleurs produit par un apiculteur Réthais. Ses arômes généreux en font une bière charnue et gourmande.

7 % vol

## Bières Traditionnelles Bio



Les bières traditionnelles Bio, sont brassées avec du Malt et du houblon récoltés et travaillés dans le respect de l'agriculture biologique.

L'utilisation de ces matières premières Bio apportent à la bière un effet Millesime, comparable à celui des Vins.