

N°1 BIÈRE BLANCHE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Avec sa mousse et son goût légèrement fruité désaltérante, cette bière blanche, obtenue par un subtil mélange de malt de blé et de malt d'orge, ravit les amateurs de douceur.



AUDACIEUSE,
LÉGÈRE,
RAFRAÎCHISSANTE

TYPE DE BIÈRE	Witbier
ALCOOL	4,1°
CÉRÉALES	Blé non malté + orge
FERMENTATION	Basse
COULEUR	Blonde pâle (EBC 8)
TEMPÉRATURE	4–6°C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile

SAS BRASSERIE TURONE au capital de 1 200 000 €
541, rue Gilles de Gennes 37310 TAUXIGNY-SAINT BAULD
contact@brassiereturone.com - 02 47 43 84 84



33cl



75cl

N°2 BIÈRE BLONDE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



L'alliance d'une pure malt onctueuse et d'un mariage d'épices et de houblons, refermentée en bouteille pour un caractère inimitable.



ONCTUEUSE,
HARMONIEUSE,
ENVOÛTANTE.

TYPE DE BIÈRE	Blonde Ale
ALCOOL	6,5°
CÉRÉALES	Orge maltée
FERMENTATION	Haute
COULEUR	Blonde dorée
TEMPÉRATURE	8–9 °C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile

N°3 TURONE AMBRÉE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



L'alliance d'un pur malt caramélisé et d'un subtil mélange d'épices et de houblons.

Refermentée en bouteille, cette ambrée dévoile une texture soyeuse et un équilibre rond pour un caractère chaud et inimitable.



CHAUDE,
GÉNÉREUSE,
CARAMÉLISÉE

TYPE DE BIÈRE	Amber Ale
ALCOOL	6,5°
CÉRÉALES	Blé non malté + orge
FERMENTATION	Haute
COULEUR	Ambrée cuivrée
TEMPÉRATURE	9-10 °C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile



33cl



75cl

N°4 BIÈRE BRUNE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Élaborée à partir de malts foncés et finement torréfiés, cette brune à la robe profonde et noble dévoile une force maîtrisée.

Sa richesse aromatique invite à une dégustation lente, presque méditative, réservée aux amateurs de caractère.



VELOURS,
FINESSE,
NOBLESSE.

TYPE DE BIÈRE	Brown Ale
ALCOOL	6,5°
CÉRÉALES	Orge maltée, malt torréfié
FERMENTATION	Haute
COULEUR	Brune profonde
TEMPÉRATURE	8–9 °C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile

N°5 BIÈRE IPA

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Douce et fruitée,
cette IPA révèle des
notes d'agrumes et une
amertume maîtrisée.
L'équilibre parfait entre
fraîcheur et caractère.



AUDACIEUSE,
AROMATIQUE,
CRÉATIVE.

TYPE DE BIÈRE	India Pale Ale
ALCOOL	5,8°
CÉRÉALES	Orge maltée, houblons aromatiques
FERMENTATION	Haute
COULEUR	Blonde dorée
TEMPÉRATURE	7-9 °C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile

N°6 BIÈRE TRIPLE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Complexe et généreuse,
cette triple aux accents épices
et trappistes mêle chaleur,
esters fruités et caractère
affirmé.
Une bière de tradition et
de passion.



ÉLEVÉE,
SPIRITUELLE
ET INTENSE.

TYPE DE BIÈRE	Triple
ALCOOL	8,0°
CÉRÉALES	Orge maltée, blé, sucres fermentescibles
FERMENTATION	Haute
COULEUR	Blonde profonde
TEMPÉRATURE	10-12 °C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile

BIÈRE DE PRINTEMPS

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Fraîche et fruitée,
la Bière de Printemps
dévoile des arômes d'agrumes
et de fleurs.
Sa douceur équilibrée
en fait la complice idéale
des journées ensoleillées.



FRAÎCHE,
FRUITÉE
ET ÉQUILIBRÉE.

TYPE DE BIÈRE	Bière de Printemps
ALCOOL	5,2°
CÉRÉALES	Orge maltée, blé, sucres fermentescibles
FERMENTATION	Haute
COULEUR	Blonde dorée
TEMPÉRATURE	8-10 °C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile

BIÈRE D'HIVER

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Chaleureuse et épicee,
la Bière d'Hiver mêle douceur
ambrée et notes de Noël.
Une invitation à partager
des instants gourmands
et conviviaux.



CHALEUREUSE,
ÉPICÉE
ET FESTIVE.

TYPE DE BIÈRE	Bière d'Hiver
ALCOOL	6,5°
CÉRÉALES	Orge maltée, blé, sucres fermentescibles
FERMENTATION	Haute
COULEUR	Ambrée
TEMPÉRATURE	8-10 °C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile