



BORDEAUX BEER
Factory

PRESENTATION DE LA BRASSERIE

Bordeaux Beer Factory c'est 2 amis brasseurs qui se sont retrouvés autour de la bière.

Paul et Nico vous feront découvrir leurs créations de bières artisanales, spécialement élaborées et brassées en s'inspirant du mouvement Craft Beer qui se développe progressivement en France... Des recettes inspirées des styles étrangers et français. Pour nous, la bière est plus qu'une simple boisson, c'est une véritable expérience de dégustation et de partage. La richesse culturelle et gastronomique de Bordeaux ainsi que sa tradition viticole en font un lieu idéal pour créer des bières originales en toute convivialité.

Ils se sont rencontrés en master spécialisé en Vins & Spiritueux à Kedge, où ils ont commencé par travailler dans le secteur du vin. Expérience qui les a naturellement dirigés vers la bière suite à plusieurs dégustations chez des cavistes, à des projets scolaires avec des brasseurs locaux et un mémoire de fin d'étude sous la forme d'une Business Plan pour la création de la brasserie.

Pour le moment notre gamme est constituée de 4 bières dont une American Ale, une India Pale Ale, une Session IPA et une Stout qui sortira juste avant Noël. Une gamme qui va rapidement être amenée à s'étoffer avec une cinquième bière en cours de préparation pour le premier trimestre 2017.

Plusieurs projets à terme, dont celui d'un espace convivial où il sera possible de déguster, brasser et partager notre expérience avec le grand public. Pour le moment la distribution est exclusivement en bouteilles 33cl mais des fûts commencent à arriver pour découvrir nos recettes à la pression !

Plus de 20 distributeurs de l'épicerie, cave à vin, cave à bière, bar à vin, bar à bière ou bien hôtel. Situés essentiellement sur la région Bordelaise mais cela n'est que le début !

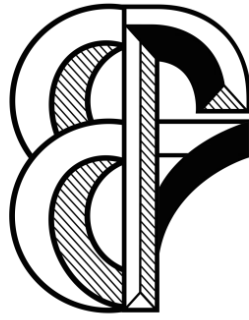
Carte de nos distributeurs :

https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1P7ME1I9_AA6SHU1qA4WS_vCauLA

Pour le moment pas de site internet (prévu en 2017), une communication uniquement sur les réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram et Untappd).

Une volonté de travailler avec des acteurs locaux de préférence : Studio de création Say Hype pour l'identité visuelle et le « futur » site internet et l'Atelier BULK pour l'impression des étiquettes, Sacré Français pour des épices... Mais ça n'est qu'un début !

Brassée à Bordeaux | Brewed In Bordeaux



BORDEAUX BEER
Factory

INDIA PALE ALE

FR « Rien à voir avec le pays des Maharajas, quoi que... Les anglais avaient eu l'idée de houblonner fortement les bières envoyées dans leurs colonies indiennes afin qu'elles puissent supporter le voyage. Nous vous proposons ici une IPA à l'amertume fondue, aux arômes de fruits (poire) et avec une légère note de caramel... »

INGREDIENTS: Malts (Pale, Cristal, Chocolat), levure sèche américaine, eau et houblons (Chinook, Magnum, Willamette).

Elaborée et mise en bouteille par nos soins. Possède un léger dépôt de levure. À conserver debout.



EN « Nothing to do with the land of the Maharajas though... The English used to add lots of hops in the beers they brewed to be sent in their Indian colonies, so they could stand the trip. We offer here an IPA with a smooth bitterness, fruits flavors (look for the pear) and a slight hint of caramel... »

INGREDIENTS: Malts, dry american yeast, water and hops.

Created and bottled by us. Presence of a small yeast deposit. Store upright.

E.B.C / Couleur : ●●●●○●○●○●○●○●○

I.B.U / Amertume : ●●●●●○●○●○●○●○●○

33CL – 6% ALC./VOL.



Brassée à Bordeaux | Brewed In Bordeaux



BORDEAUX BEER
Factory

AMERICAN ALE

FR « Comme un air de Californie... Nous avons créé cette bière en hommage à nos premiers amours et aux pionniers américains du mouvement Craft Beer. Des arômes intenses d'agrumes et de fruits exotiques, soutenus par une fraîcheur désaltérante. Cette bière accompagnera simplement vos moments de convivialité. »

INGREDIENTS: Malts (Pale, Munich), levure sèche américaine, eau et houblons (Colombus, Cascade).

Elaborée et mise en bouteille par nos soins. Possède un léger dépôt de levure. À conserver debout.



EN « Like a touch of California... We created this beer in tribute to our first love and the American pioneers of Craft Beer. Intense aromas of citrus and exotic fruits, supported by a refreshing coolness. This beer is just waiting for being tasted with some friends, without any ceremonial. »

INGREDIENTS: Malts, dry american yeast, water and hops.

Created and bottled by us. Presence of a small yeast deposit. Store upright.

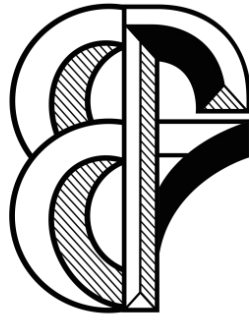
E.B.C / Couleur : ●●○○○○○○○○

I.B.U / Amertume : ●●○○○○○○○○

33CL – 4,5% ALC./VOL.



Brassée à Bordeaux | Brewed In Bordeaux



BORDEAUX BEER
Factory

MOSAIC SESSION

FR « D'abord définie par les Anglais comme une bière peu alcoolisée, la Session est désormais un style en vogue du mouvement Craft Beer. Nous avons choisi le houblon Mosaic qui apporte à lui seul une puissante amertume et des arômes exubérants. »

INGREDIENTS: Malts (Pale, Munich), levure sèche américaine, eau et houblons (Mosaic).

Elaborée et mise en bouteille par nos soins. Possède un léger dépôt de levure. À conserver debout.



EN « First, designed by the Englishmen as a low ABV beer, Session is now a trendy style amongst Craft Beers. We choose to work around the Mosaic Hop which brings both a powerful bitterness, and explosive aromas. »

INGREDIENTS: Malts, dry american yeast, water and hops.

Created and bottled by us. Presence of a small yeast deposit. Store upright.

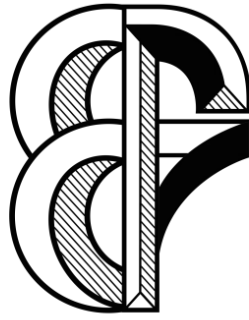
E.B.C / Couleur : ●●○○○○○○○○

I.B.U / Amertume : ●●●●●○○○

33CL – 3,5% ALC./VOL.



Brassée à Bordeaux | Brewed In Bordeaux



BORDEAUX BEER
Factory

MACIS STOUT

FR « Bordeaux Beer Factory & Sacré Français sélectionneur d'épices, s'associent autour d'une Stout torréfiée et veloutée. Les Malts et le Macis, épice Indonésienne très parfumée, apportent ici une structure ainsi qu'une fraîcheur surprenante»

INGREDIENTS: Malts (Pale, Caramel, Chocolat, Black), levure sèche anglaise, eau, houblons (Challenger, Goldings) et Macis.

Elaborée et mise en bouteille par nos soins. Possède un léger dépôt de levure. À conserver debout.



EN « Bordeaux Beer Factory & Sacré Français spices selector, joined their expertise to bring you a Stout with roasted aromas and a velvet mouth. Malts and Macis, a well scented indonesian spice, bring here structure along with an astounding freshness.»

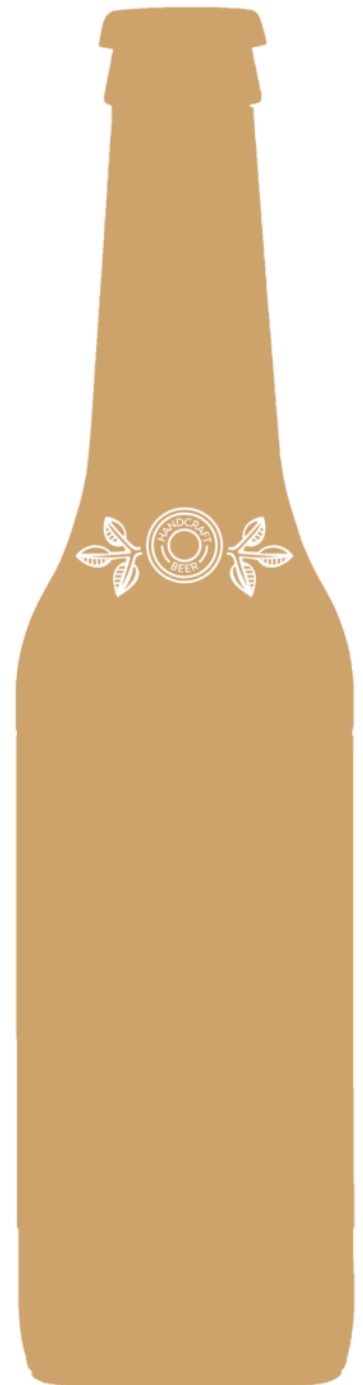
INGREDIENTS: Malts, dry english yeast, water, hops, and Macis.

Created and bottled by us. Presence of a small yeast deposit. Store upright.

E.B.C / Couleur : A venir

I.B.U / Amertume : A venir

33CL – 5% ALC./VOL.



Brassée à Bordeaux | Brewed In Bordeaux