

DE NOUVELLES BRASSERIES EN FRANCE

☆ **BRASSERIE DES COTEAUX**
Al Pech
81 630 MONTGAILLARD
Tél : 05 63 40 81 01
brasseriescoteaux@yahoo.fr

Me promenant, cet été, du côté de Montauban, j'y ai découvert une toute nouvelle brasserie. Cela a été plus fort que moi : il fallait que je la visite ! La brasserie, créée en mai 2006, a été inaugurée le 7 juillet, trois jours avant ma venue !

M. Chavent est agriculteur et cultive de l'orge. De plus, il est brasseur amateur depuis de nombreuses années et ce qui devait arriver... arriva !

Il décide donc de se lancer dans le brassage professionnel après des stages à l'IFBM et dans une brasserie alsacienne. Bien qu'il ne la malte pas, il utilise sa propre orge pour la fabrication de l'« OXIT ».



Le matériel, en inox, permet d'effectuer des brassins de 8 hl mais pour

l'instant 2 brassins de 2 hl sont réalisés. Il se compose d'une cuve d'ébullition (filtre/tampon) de 3 hl et de 3 cuves de fermentation de 8 hl.

L'« OXIT » existe en deux versions :

- une blonde 5% Alc. Vol. bière légère, désaltérante, idéale pour des journées ensoleillées.
- une ambrée 5,5% Alc. Vol. aux saveurs finement épicées et aux notes de caramel.

Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et de haute fermentation.



Possibilité de conditionner la bière en fût de 30 litres avec prêt d'un tirage pression. Le conditionnement en bouteille 33 cl est envisagé.

Dégustation, vente directe : de mai à septembre : le mercredi de 9 à 12 h et de 14 h à 18 h ainsi que le samedi de 14 h à 18 h.