

Une nouvelle brasserie artisanale

La Brasserie des Coteaux est une fabrique de bières de terroir.

La réalisation du projet de création de cette brasserie a duré deux ans. Le jeune gérant Damien Chavert a alterné stages en brasserie, l'aménagement des locaux dans une partie du hangar de l'exploitation familiale, et conception des installations de brassage. La plupart des opérations de fabrication sont réalisées manuellement (depuis la cuve de brassage jusqu'au conditionnement de la bière).

L'orge, matière première utilisée pour la fabrication de la bière, est cultivée sur 6 ha de l'exploitation agricole familiale.

La particularité de cette bière, de fabrication totalement artisanale réside dans l'utilisation d'une deuxième fermentation en bouteille ou en fût, permettant la production naturelle de gaz carbonique.

La Brasserie propose actuellement deux types de bière dénommées "OXIT" pour "occitanie" : une bière blonde très aromatique sur des notes d'agrumes et une

bière ambrée de dégustation sur des notes plus épicées.

Damien Chavert conditionne ses bières en bouteilles de 50 cl. et propose aussi de la bière blonde en fût de 30 litres pour toutes vos festivités (mariages, anniversaires, associations, comité des fêtes, comité d'entreprise...) mettant à disposition le système de tirage pression.

Il accueille les visiteurs à la brasserie de mai à septembre de 14 h à 19 h pour vous dévoiler les secrets de fabrication de sa bière.