

fi va una bières?





A 1.000 metri di quota proprio lungo la Via Francigena, nel cuore della Valle d'Aosta, prende corpo la nostra birra, al cospetto dei più alti Giganti di roccia di tutta Europa: Grand Combin, Monte Bianco, Gran Paradiso, Monte Rosa, Cervino.

Selezioniamo attentamente ogni singolo ingrediente per un costante e continuo miglioramento dei nostri prodotti, il tutto arricchito da un'acqua pura ed incontaminata.

Un'acqua che sgorga direttamente dalla Cima delle Alpi.

from the top of the alps
**IN POCHE
PAROLE**



FIDATI È BUONA SEMPRE

e non stanca mai!

Napea

Lager chiara – Helles

Birra di colore giallo chiaro a bassa fermentazione, caratterizzata dal gusto mielato del malto pilsner e dall'aroma erbaceo e floreale dei luppoli tedeschi.

alc/vol
4,8%



L'AMBRATA DA BERE TUTTI I GIOVANI



birra dell'anno 2020!



Balance

Lager ambrata – Maerzen

Birra di colore ambrato a bassa fermentazione, caratterizzata dal gusto dei malti monaco e caramello che sono lasciati in primo piano da un basso tenore di amaro e dall'assenza di aroma di luppolo.

alc/vol
5,6%



Blou Weiss

Birra di colore aranciato, torbida, ad alta fermentazione, caratterizzata dal dolce del malto, dai tratti rustici della segale e dai tipici aromi dati dall'utilizzo di lievito da birra weiss.

alc/vol
5,0%

*Per gli amanti
della weiss*



*Da meditazione, per chi nella birra
cerca carattere e profondità.*

TUTTO IL GUSTO DELLA MONTAGNA



GNP

Tripel (al Génepy)

Birra di colore giallo dorato ad alta fermentazione, caratterizzata dal gusto mielato del malto pilsner e dal bouquet di aromi creati dal lievito, dall'utilizzo del Génepy in infusione a freddo.

alc/vol

8,0%

A C Q U A | M A L T O | L U P P O L O | L I E V I T O

Acqua

Le nostre birre hanno un ingrediente di base straordinario. È l'acqua della Valle del Gran San Bernardo. Ci vuole poco a descriverla: è pura, contiene pochissimi sali disciolti e sgorga direttamente dalla cima delle Alpi, in Valle d'Aosta.

I M A G N I F I C I Q U A T T R O

Luppolo

Lo acquistiamo prevalentemente dalle regioni dell'Halertau e del Tett nang, in Bassa Baviera. Gli altri luppoli utilizzati per la nostra produzione sono inglesi, americani, sloveni e belgi.

Malto

Quello che acquistiamo è prevalentemente tedesco, ma anche inglese, italiano, belga e francese, in quanto ogni area geografica esprime al meglio particolari tipi di malto necessari a creare le sfumature di gusto più particolari.

Lievito

Ogni lievito ha caratteristiche particolari per dare ad ogni singola birra gusti e sfumature differenti.

FRESCA LEGGERA

una tipica bitter inglese!

32



Via Francigena

Ordinary Bitter

È la birra del viandante: puoi berla e continuare il pellegrinaggio. Con i suoi soli 3,3 gradi alcolici è la più leggera della gamma.

alc/vol
3,3%



Amy
Oatmeal Stout

Facile da bere, ma con gusti più marcati.
Birra di color ebano scuro ad alta
fermentazione, caratterizzata dalle
tostature dei malti e dalla cremosità
avvolgente dell'avena.

alc/vol
5,6%

BACK TO BLACK

*Con lei entri nel mondo
delle birre scure di carattere*



GLUTEN
FREE
FREE
FREE
FREE



*Per non negare a nessuno
la possibilità di bere
una buona birra*



**Gluten
Free**

Helles

Lager chiara – Helles

La nostra birra gluten free di colore giallo chiaro a bassa fermentazione, in stile tedesco Helles, dall'aroma erbaceo e floreale ma dal gusto avvolgente.

alc/vol

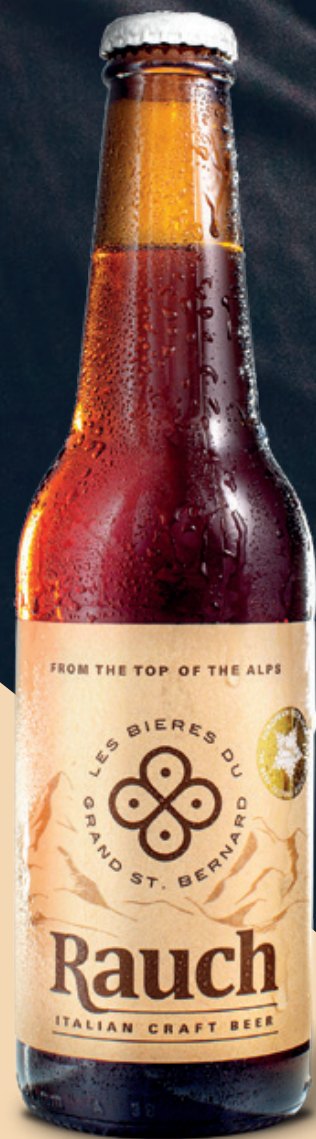
4,8%



*“Più ti prendi cura
della birra e meglio viene.
Questo fa la differenza.”*

È questa la filosofia de **Les Bières du Grand St. Bernard**: grande passione per la birra, attenzione ad ogni dettaglio, selezione approfondita degli ingredienti.

E poi un ambiente naturale, quello delle **Alpi**, ideale soprattutto per la produzione delle lager con una fermentazione e una lunga maturazione, ideali alle basse temperature.



Rauch

Märzen Rauch

Birra a bassa fermentazione di colore ambrato, caratterizzata dal gusto specifico e distintivo del malto affumicato.

alc/vol
5,6%



LASCIATI TRASPORTARE

in un'atmosfera d'altri tempi

PILSNER



**L'ELEGANZA
IN 50cl**

Malto 100% italiano

Prætoria

Pils – Pilsner Lager

Birra a bassa fermentazione color giallo paglierino chiaro, prodotta con malto d'orzo 100% italiano e luppoli nobili tedeschi.

Leggera ed elegante, buona sempre.

alc/vol

5,0%

Matto 100% valdostano

L'ESPERIENZA IN 50cl



10° ANNIVERSARIO

Ibex

Lager chiara – Helles Bock

Birra a bassa fermentazione color dorato carico. Prodotta con il 100% di malto d'orzo coltivato in Valle d'Aosta e luppoli tedeschi utilizzati anche a freddo, con la tecnica del cosiddetto Dry Hopping, che conferiscono particolari aromi fruttati. Una special per celebrare i 10 anni del birrificio.

alc/vol
6,8%



IBEX



CHACO S.r.l.
LES BIERES DU GRAND ST. BERNARD
Fraz. Chambavaz 11
11010 – Gignod (AO)
info@lesbieres.it
infoline: +39 329 8229076



www.lesbieres.it

