

Limitée



El Dorado
houblonnage
à cru

7.6 % ABV

Disponible 75 cl

SAUVAGEONNE

Lambic inspired, Solera aged

Cette bière d'inspiration lambic est élevée avec la méthode solera. La bière en fin d'élevage destinée à être conditionnée est soutirée de la solera. La quantité de bière enlevée est remplacée par celle des deux barriques situées au-dessus. Ainsi de suite jusqu'à la hauteur maximale qui est complétée avec de la bière fraîchement fermentée. La culture des levures et bactéries provient de notre propre cave ainsi que d'une culture du pays de Pailotes (proche de Bruxelles). La Sauvageonne est élevée dans des fûts de Cabernet Sauvignon de Saint-Emilion – Rouge. Nous avons ajouté du houblon El Dorado à cru dans cette version.

Cette bière est en maturation dans notre vieille cave. L'endroit est sombre, frais, poussiéreux avec des toiles d'araignées jusqu'au sol en gravier. C'est à cet endroit que la magie opère. Nous avons débuté notre projet Solera en 2014 avec un assemblage de lambic de Oud Beersel avec une bière brassée à Sainte-Croix.

Une partie du processus est maintenant réalisé en fermentation spontanée. La fermentation spontanée (sans ajout de levure) est réalisé grâce aux levures ambiantes de notre lieu d'élevage. Lorsque nous réalisons un nouveau brassin pour la Sauvageonne, nous transférons le moût dans une foudre ouverte et le brassin diminue en température en 24 heures jusqu'à atteindre 20 degrés. A ce moment les conditions sont réunies pour que la transformation des sucres en alcool et en gaz carbonique puisse commencer. Cela peut être retardé et il arrive parfois que la fermentation dure des mois. Nous ajoutons de la levure fraîche de refermentation qui dure 6 mois et nous remplissons des bouteilles de type champagne avec bouchon en liège et muselet. A la Brasserie Trois Dames, c'est la bière qui nécessite le plus de temps pour la réaliser. Nous sommes passionnés par ce projet et nous attendons avec impatience chaque année la nouvelle création. Le plus dur est l'attente !

A découvrir aussi : Sauvageonne Dark, lancement d'ici quelques mois.

Composition : eau, malt d'orge, blé non-malté, houblon, levure

Caractéristique : caractère -- acidulée -- funky - sauvage



mis en bouteille en automne 2017, à consommer avant automne 2023

Please refrigerate our bottled beer for at least 24 hours in an upright position before serving at 12°C. Our beer will be in the best shape for drinking if it is stored in a cool dark place.