

LES VIGNERONS ET BRASSEURS BIO

VINS BIOLOGIQUES ET BIODYNAMIQUES BIERES BIOLOGIQUES



Les Vignerons et Brasseurs Bio

Spécialisés dans la vente de vins et bières issus de l'agriculture biologique ou d'une production en biodynamie



La biodynamie est une méthode de culture qui n'utilise aucun produit de synthèse. C'est un mode de production qui va plus loin que la démarche de l'agriculture biologique. En plus d'optimiser des techniques agricoles, la biodynamie implique des rituels en lien avec les cycles lunaires, la préparation et l'application de préparations naturelles à base de produits naturels (fleurs, eaux, terre etc.).

QUI SOMMES - NOUS ?

DE GRANDS EPICURIENS

Les hommes et les femmes des Vignerons Brasseurs Bio sont des épicuriens de toujours. Entre savoir-faire et traditions, ils savent ce qui est bon et aiment partager ce goût des beaux produits.

NOS OBJECTIFS ?

Valoriser le savoir-faire et le travail de l'homme en proposant de bons produits, tant dans la richesse du goût que dans le choix des méthodes de production.

Les Vignerons Brasseurs Bio distribuent exclusivement des vins et des bières issus de productions biologiques ou biodynamiques. Conscients des enjeux environnementaux, ils ont la volonté de soutenir la viticulture et le brassage certifiés bio. Ensemble, ils souhaitent participer au développement du secteur agroalimentaire en accompagnant le consommateur à la découverte d'une meilleure manière de consommer.

« Tous les producteurs sélectionnés travaillent leurs vins et leurs bières dans le respect de la nature et du travail de l'homme. Ils ont tous fait le choix de produire en bio ou en biodynamie, suivant avec attention le rythme de notre planète. »

L'humain au cœur de nos valeurs

Derrière les vins et les bières que nous proposons se cachent des hommes et des femmes engagés à proposer le meilleur aux consommateurs.

Nous sélectionnons nos collaborateurs avec soin et avons pour principe de rencontrer personnellement tous les vignerons et brasseurs avec qui nous travaillons. L'objectif est de pouvoir proposer le meilleur de nos terroirs, avec des crus référents en biodynamie, de belles cuvées de bières artisanales françaises et des bouteilles de vins biologiques sélectionnées avec soin par nos équipes.

ETHIQUE ET CONSOMMATION RESPONSABLE



S'ENGAGER POUR EUX ET POUR VOUS.

Les vins bio ou vins issus de l'agriculture biologique doivent être produits en respectant l'ensemble des règles du cahier des charges du Label Agriculture Biologique en France. En comparaison à de la viticulture ou du brassage conventionnel, c'est un changement radical dans les façons de travailler, c'est un nouveau rapport à la terre, que ce soit à la vigne, aux champs et dans les houblonnières.

Nous pensons qu'en soutenant les brasseurs et les viticulteurs à produire en bio, nous participons activement au changement de tout un système et c'est cette idée folle qui nous fait vibrer à l'unisson.

« Les Vignerons Brasseurs Bio ont pour objectif d'aider les producteurs à développer leurs filières en valorisant l'excellence et en préservant la noblesse de leurs métiers. »

LES ENJEUX

Le vin et la bière sont liés par leurs origines et méthodes de production, mais aussi par les nouveaux enjeux de leurs filières respectives. Les vignerons et les brasseurs doivent aujourd'hui réussir à maintenir leur dynamisme et profiter de l'essor actuel pour les vins et bières biologiques, sans tomber dans l'exploitation des hommes et vendre au détriment de la qualité du produit.

Ralentir nos modes de production, la surconsommation de mauvais produits tout en respectant le rythme naturel de nos terres et la santé de nos consommateurs sont nos points d'honneur.

Ensemble, nous souhaitons valoriser le travail de l'homme et le savoir-faire de nos métiers.



NOS VINS

VINS BIOLOGIQUES ET BIODYNAMIQUES



FAMILLE ORTOLA

VIGNERONS ET BRASSEURS



VIN BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

PARTEZ À LA RENCONTRE DE SUZANNE, HÉLÈNE, NELSON & GEORGES ET PARTAGEZ LEUR UNIVERS DE VIGNERONS BRASSEURS.

Trois générations se succèdent maintenant pour faire évoluer les domaines ORTOLA. C'est en ce sens que toute notre gamme a été repensée. Outre des châteaux (Notre Dame du Quatourze, Château Tapie, Château de Lunes, Château YMYS) à Narbonne et un domaine à Canet d'Aude, c'est avant tout une famille, notre famille, qui fait ce que sont nos vins. Nous y mettons tout notre cœur et notre histoire, en espérant vous faire plaisir avec un vin respectueux de nos valeurs, de la nature et de son terroir.

GEORGES ORTOLA : " UN VIGNOBLE EST TOUJOURS EN DEVENIR "

UNE FAMILLE DE PASSIONNES

Pour faire un bon vin, il faut de bons raisins... Base de ce produit, nous pensons que la vigne doit évoluer dans un milieu vivant. Pour cela, nous travaillons avec des semis sous couverts, pour favoriser la multiplication de bactéries, champignons, lombrics, vers de terre, et toute autre sorte d'animaux. La biodiversité est une nécessité pour le développement de la plante.

Le raisin et ses milliers de composés fermentent de manière naturelle. Nous arrivons aujourd'hui à faire des vins sans sulfites ajoutés. Certifiés Bio depuis 2008 et en biodynamie depuis 2013, nous travaillons tous les jours à être au plus en harmonie avec tout ce qui nous entoure.



« Les vins se révèlent plus charnus, plus denses, avec des tannins doux et une expression fruitée plus intense. »

Georges Ortola n'est pas prêt de passer la main, mais ses deux enfants travaillent déjà à assurer la relève. Hélène se charge de la partie administrative et de la vinification, et Nelson s'occupe de la partie technique concernant la culture de la vigne et la gestion des sols ainsi que de la vinification.

En plus de s'impliquer dans la vie du domaine, Nelson a décidé de se lancer dans son autre passion : la bière. Depuis quelques années, le domaine Ortola a donc vu naître sa propre brasserie : « La Brasserie de Notre Dame ».

Aujourd'hui, Nelson propose une gamme de quatre bières artisanales et biologiques que vous pouvez découvrir dans ce catalogue à la rubrique « Bières artisanales ». De quoi assurer encore de belles années au domaine familial.

LES TRADITIONNELS



DOMAINE ORTOLA ROUGE

Température de service : 15 - 17°C

Garde : 2 - 4 ans

AOP LANGUEDOC

CÉPAGES

60% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre.

VINIFICATION

Vinification dans le respect des principes de la biodynamie. Macération traditionnelle de 3 semaines, les levures indigènes fermentent à température régulée. Quelques remontages très doux accompagnent cette phase de macération. Extraction douce pour préserver le fruit.

ÉLEVAGE

En cuve béton.

DÉGUSTATION

Bel équilibre pour ce vin ample et fruité au nez qui dévoile des parfums de garrigue, de réglisse et de fruits noirs.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec un gigot d'agneau ou une viande grillée.

Médailles : Argent au Concours Général Agricole de Paris 2022
Or CGA Paris 2025, millésime 2024.



LES TRADITIONNELS



DOMAINE ORTOLA ROSE

Température de service : 10 - 12°C

Garde : 1 - 2 ans



AOP LANGUEDOC



CÉPAGES

80% Grenache noir, 20% Syrah.



VINIFICATION

Les levures indigènes fermentent à température régulée. Un brassage des lies les plus fines est pratiqué en fin de fermentation.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Une attaque tonique, un milieu de bouche complexe, à la fois acidulé et fruité, sur la pêche blanche et le pamplemousse rose, avec une finale désaltérante et nette.

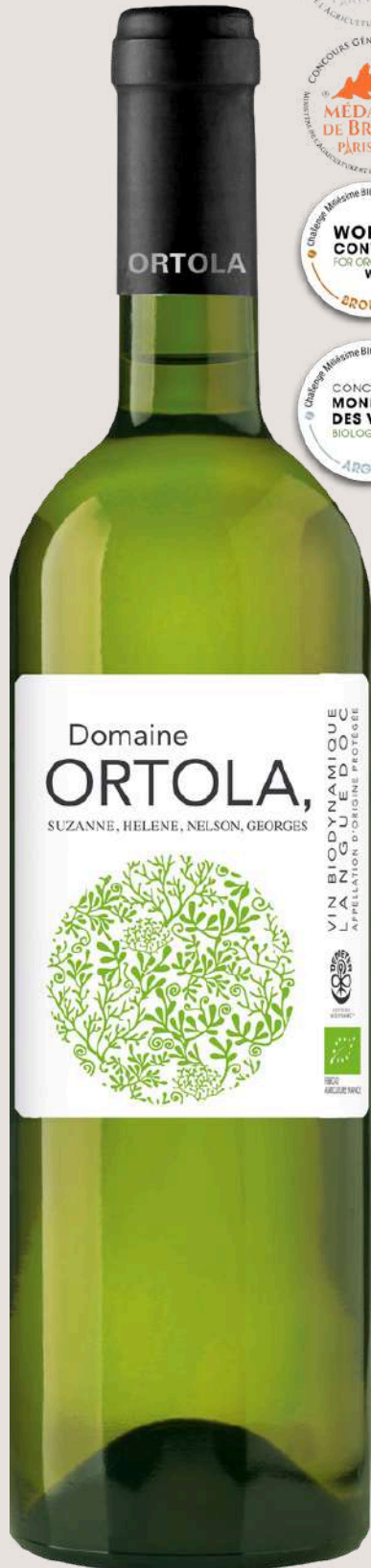


ACCORDS METS-VINS

Idéal avec des filets de rougets, un poulet marengo ou des salades estivales.

Médailles : Argent au Concours Challenge millésime bio 2025, millésime 2024.

LES TRADITIONNELS



DOMAINE ORTOLA BLANC

Température de service : 10 - 12°C

Garde : 2 - 4 ans



AOP LANGUEDOC



CÉPAGES

50% Vermentino, 25% Grenache Blanc, 25% Roussanne.



VINIFICATION

Les levures indigènes fermentent à température régulée. Un brassage des lies plus fines est pratiqué en fin de fermentation.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Le nez tout en fleurs blanches conjugue intensité et élégance. Cette finesse printanière se prolonge dans un palais alliant fraîcheur et rondeur.



ACCORDS METS-VINS

Idéal à l'apéritif ou avec des poissons et des crustacés.

Médailles : Argent au Concours Général Agricole de Paris 2022.

Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2023.

Bronze au Challenge millésime Bio 2024.

Argent au Challenge Millésime bio 2025.

NAUTICA



NAUTICA ROUGE

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 16 - 18 °C

Garde : 3 - 5 ans



AOP LANGUEDOC QUATOURZE



CÉPAGES

50% Syrah, 20% Grenache, 15% Carignan, 15% Mourvèdre.



VINIFICATION

Vinification sans sulfites avec des levures indigènes. Remontages doux tout au long de la fermentation afin d'extraire des tanins doux.



ÉLEVAGE

Elevage en barrique d'un et deux vins durant 9 à 12 mois.



DÉGUSTATION

Ce vin offre une belle robe grenat d'une belle densité. Un nez expressif alliant des notes de fruits rouges et d'épices. L'attaque est souple et soyeuse avec une belle évolution en bouche. Un ensemble harmonieux, associant finesse, élégance et une finale sur des notes vanillées.



ACCORDS METS-VINS

Idéal avec un canard rôti au miel ou un carpaccio de bœuf.



Médaille : Or au Challenge Millésime Bio 2024, millésime 2022.

NAUTICA

NAUTICA ROSÉ

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 10 - 12°C

Garde : 1 - 2 ans



AOP LANGUEDOC



CÉPAGES

60% Grenache noir, 40% Syrah.



VINIFICATION

Vinification sans sulfites à température régulée. Vinification de la moitié de l'assemblage en barrique d'un et deux vins.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Sa couleur franche témoigne d'un ensoleillement exceptionnel. Le nez confirme cette impression grâce à des arômes de fruits rouges et fleurs blanches. Une bouche puissante, ronde, irrésistible et d'une grande présence.



ACCORDS METS-VINS

Idéal avec un melon au Porto, des brochettes de poulet grillé, des antipastis méditerranéens.



NAUTICA



NAUTICA BLANC

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 10 - 12°C

Garde : 2 - 4 ans



AOP LANGUEDOC



CÉPAGES

70% Vermentino, 20% Grenache Blanc, 10% Viognier.



VINIFICATION

Vinification sans sulfites. La moitié de l'assemblage est vinifié en barrique d'un et deux vins.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Ce vin offre une belle robe jaune pâle, limpide et étincelante. Une très belle palette aromatique de fruits à chair blanche, pêches de vignes et abricots. La bouche ample et fraîche offre un bel équilibre sur le gras, discrètement boisée. Finale sur une note grillée de noisette.



ACCORDS METS-VINS

Idéal avec un cabillaud au beurre blanc, un flan aux asperges ou des huîtres.

Médaille : Or au Challenge Millésime Bio 2022



AU RYTHME DES LUNES



AU RYTHME DES LUNES - ROUGE

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 14 - 16°C

Garde : 3 - 5 ans



AOP LANGUEDOC



CÉPAGES

50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan.

VINIFICATION

Vinification sans sulfites dans le respect des principes de la biodynamie. Macération traditionnelle de 3 semaines, les levures indigènes fermentent à température régulée. Quelques remontages très doux accompagnent cette phase de macération. Extraction douce pour préserver le fruit.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Un nez expressif et séducteur, sur le coulis de mûre et framboise, l'encens et les épices (girofle, laurier) avec une pointe de garrigue (thym, ciste). La bouche est ronde, de belle ampleur, avec une matière dense et veloutée qui vous nappe généreusement tout le palais.



ACCORDS METS-VINS

Idéal à l'apéritif avec de la charcuterie, des plateaux de fromages ou avec des falafels de pois chiche.



CHARDONNAY

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024

★
vin très réussi



CHARDONNAY

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 10 - 12°C

Garde : 1 - 3 ans



VIN DE PAYS D'OC



CÉPAGES

100% Chardonnay.



VINIFICATION

La vinification s'effectue en levures indigènes et sans ajouts de sulfites. L'élevage est réalisé avec un brassage délicat des lies fines.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Nez Fruité et frais. Une acidité vive accompagne des notes délicates de fruits blancs. Ce vin allie parfaitement fraîcheur, finesse et vivacité.



ACCORDS METS-VINS

Il accompagnera parfaitement fruits de mer, poisson et dessert.

Médaille : Argent au Challenge Millésime Bio 2023.
Une étoile au guide hachette des vins 2024.



ODE À LA MAIN



ODE À LA MAIN - ROUGE

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 15 - 17°C

Garde : 4 - 6 ans

AOP LANGUEDOC QUATOURZE

CÉPAGES

50% Syrah, 25% Carignan, 20% Mourvèdre, 5% Grenache.

VINIFICATION

Levure indigène, pas d'ajout de SO2 avant la fin de fermentation malo-lactique.

ÉLEVAGE

En barrique neuve durant 12 mois.

DÉGUSTATION

Voluptueux fruits rouges, succulente touche de poivre. Fraicheur persistante en bouche.

ACCORDS METS-VINS

Ce vin se mariera parfaitement avec une viande rouge ou une belle grillade au feu de bois, un couscous, un tajine d'agneau aux abricots ainsi qu'un plateau de fromages Languedociens.

Médaille : Argent au Challenge Millésime Bio 2023, pour millésime 2021.

Top 100 des vins du Languedoc.

ODE À LA MAIN

ODE À LA MAIN - BLANC

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 14 - 16°C

Garde : 1 - 5 ans



AOP LANGUEDOC



CÉPAGES

85% Vermentino, 15% Viognier.



VINIFICATION

Levures indigènes, pas d'ajouts de SO2 avant la fin de fermentation alcoolique. Vinification en barrique neuve.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Ample et délicat, minéralité, persistant en bouche, Délicieux.



ACCORDS METS-VINS

Idéal avec des accras de morue, des coquilles saint-jacques et un beau ceviche de saumon.



LE CHAMP DES POSSIBLES



LE CHAMP DES POSSIBLES - ROUGE

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 15 - 17 °C

Garde : 2 - 4 ans



AOP LANGUEDOC



CÉPAGES

70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre.



VINIFICATION

Vinification et élevage sans sulfites. Une petite dose est ajoutée à la mise en bouteille pour la conservation du vin. Labellisé Vin Méthode Nature : vendanges manuelles, levures indigènes.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

En bouche, ce vin rouge léger offre une texture soyeuse avec des tanins fins. Les saveurs de fruits rouges dominant, apportant une douceur agréable. La structure est marquée par une acidité vive et des tanins fins, créant une sensation en bouche élégante et facile à boire. La finale est fraîche et légère.



ACCORDS METS-VINS

Ce vin rouge léger se marie bien avec des plats plus délicats tels que des volailles rôties, des plats de pâtes avec des sauces légères, des charcuteries, ainsi que des fromages à pâte molle.

LE VIN LEGER 11,5%

LE VIN LEGER 11,5% - ROUGE

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 15 - 17 °C

Garde : 2 - 4 ans



VIN DE FRANCE



CÉPAGES

70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah.



VINIFICATION

Vinification sans sulfites.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Ce vin révèle des arômes de fruits rouges croquants et de subtiles notes épicées. Souple et gourmand, il offre des tanins fondus et une belle fraîcheur dans un style accessible et moderne



ACCORDS METS-VINS

Idéal avec des grillades, une planche à partager ou des plats végétariens savoureux.

LE VIN LEGER 11,5%

LE VIN LEGER 11,5% - ROSÉ

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 10 - 12 °C

Garde : 1 - 2 ans



VIN DE FRANCE



CÉPAGES

80% Grenache, 20% Syrah.



VINIFICATION

Vinification sans sulfites.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Ce vin séduit par ses notes de petits fruits rouges frais, de pêche et d'agrumes délicats. Sa bouche est souple, vive et rafraichissante, tout en équilibre grâce à son faible degré d'alcool.



ACCORDS METS-VINS

Parfait pour les déjeuners ensoleillés, les apéritifs entre amis ou la cuisine estivale.

LE VIN LEGER 11,5%



LE VIN LEGER 11,5% - BLANC

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 10 - 12 °C

Garde : 1 - 2 ans



VIN DE FRANCE



CÉPAGES

80% Chardonnay, 20% Grenache blanc.



VINIFICATION

Vinification sans sulfites.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Le vin léger dévoile des arômes délicats d'agrumes croquants, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. En bouche, une belle vivacité, une texture fine et une sensation aérienne portée par son faible degré d'alcool.



ACCORDS METS-VINS

Ce vin blanc est polyvalent, idéal à l'apéritif, avec des salades fraîches, des poissons grillés ou des fromages doux.

PIK NIK

PIK NIK - BLANC

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 10- 12 °C



VIN DE FRANCE



CÉPAGES

100% Chardonnay.



VINIFICATION

Vinification sans sulfites.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

À la dégustation, il dévoile une belle fraîcheur, des arômes délicats de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs, soutenus par une minéralité subtile. La bouche est nette, vivante et harmonieuse, avec une finale élégante et persistante.



ACCORDS METS-VINS

Ce vin blanc se marie bien avec des poissons en papillotes et poissons grillés et des fruits de mer.



LE PETIT PLUS DE CE PRODUIT:

Conditionné en poche recyclable, ce vin s'inscrit dans une démarche écoresponsable, réduisant l'empreinte carbone tout en garantissant une conservation optimale. Un choix engagé, moderne et conscient, sans compromis sur le plaisir et la qualité.



PIK NIK

PIK NIK - ROSÉ 1,5L

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 10 - 12 °C



VIN DE FRANCE



CÉPAGES

75% Grenache, 25% Syrah.



VINIFICATION

Vinification sans sulfites.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

À l'œil, sa robe est délicatement rosée et lumineuse. Le nez révèle des arômes frais de fruits rouges – fraise, framboise – relevés par de subtiles notes florales. En bouche, l'attaque est fraîche et gourmande, portée par une belle vivacité et une finale légère et désaltérante.



ACCORDS METS-VINS

Ce type de vin rosé s'harmonise bien avec des plats estivaux tels que des salades fraîches, des viandes blanches et des poissons.

LE PETIT PLUS DE CE PRODUIT:

Conditionné en poche recyclable, ce vin s'inscrit dans une démarche écoresponsable, réduisant l'empreinte carbone tout en garantissant une conservation optimale. Un choix engagé, moderne et conscient, sans compromis sur le plaisir et la qualité.



NOS BIÈRES ARTISANALES

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PARTEZ À LA RENCONTRE DE NELSON ORTOLA,
VIGNERON BRASSEUR ET
PARTAGEZ SA PASSION POUR LA BIÈRE ARTISANALE

Aujourd'hui, NELSON EST CREATEUR DE SAVEURS

C'est au départ l'opportunité de découvrir les techniques de brassage avec un ami qui a conduit Nelson Ortola à développer ses propres recettes. Déjà amoureux de la bière, de sa culture et de ses goûts, c'est en famille qu'il décide de créer « La Brasserie de Notre Dame ».

Le plaisir de créer, de conceptualiser une bière à travers des mélanges d'accords et d'arômes.



L'expérience du vin permet à la famille de maîtriser parfaitement les techniques de fermentations. Aujourd'hui, la brasserie propose quatre recettes uniques issues de l'imagination du brasseur et élaborées avec une sélection d'ingrédients soigneusement choisis.



SUNNY PALE ALE

ENGLISH PALE ALE

Bière Blonde Bio 5.5 %

Disponible en bouteille de 33cl et 75cl.

Service autour de 3°C / Garde 2 ans.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————> 10

IBU (amertume) —————> 30

INGRÉDIENTS



Malt —————> Pilsen, pale, biscuit.

Houblons —————> Nugget, williamette, cascade.

BRASSAGE



Brassage en multipalier, levures type pale ale, fermentation en cuve pression et conservation du CO2 issus de la fermentation pour la mise en bouteille.

PROFIL AROMATIQUE



Cette bière offre une belle couleur jaune éclatante, un nez frais, une bouche fruitée et légère, avec une amertume délicate.

ACCORDS METS-BIÈRES



S'allie idéalement avec les poissons, les fromages doux ou les salades.

LA BRASSERIE DE NOTRE*DAME



LA BLANCHE

BIERE DE BLE

Bière blanche Bio 4,5%

Disponible en bouteille de 33cl et 75cl.

Service autour de 3°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————>9

IBU (amertume) —————>30

INGRÉDIENTS



Malt —————> Malt de froment, pilsen, seigle.

Houblons —————> Nugget, amarillo, zestes d'orange douce et de citron, graines de coriandres.

BRASSAGE



Brassage en multipalier, levures type wheat beer, fermentation en cuve pression et conservation du CO2 issus de la fermentation pour la mise en bouteille.

PROFIL AROMATIQUE



Cette bière offre une belle couleur jaune paille, un nez pétillant, une bouche rafraichissante et légèrement épicée.

ACCORDS METS-BIÈRES



Accompagnera parfaitement un plateau d'huitres ou de fruits de mer ou une viande blanche.



LA BRASSERIE DE NOTRE*DAME



L'IMPROBABLE

AMBER ALE

Bière Scotch Ambre Ale Bio 5 %

Disponible en bouteille de 33cl et 75cl.

Service autour de 6°C / Garde 2 ans.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————> 20

IBU (amertume) —————> 40

INGRÉDIENTS



Malt —————> Pale, biscuit, malts cara, malts torréfiés, grains bruts.

Houblons —————> Nugget, fuggle, chinook.

BRASSAGE



Brassage en multipalier, levures type pale ale, fermentation en cuve pression et conservation du CO2 issus de la fermentation pour la mise en bouteille.

PROFIL AROMATIQUE



Cette bière offre une belle robe cuivrée, un nez et une bouche sèche aux accents grillés et torréfiés, une légère amertume et une mousse généreuse.

ACCORDS METS-BIÈRES



Accompagnera un plat de légumes rôtis ou un plateau de fromage.

LA BRASSERIE DE NOTRE*DAME



ALICE

NEIPA

Bière NEIPA New England IPA Bio 6,5 %

Disponible en bouteille de 33cl.

Service autour de 7°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————> 15

IBU (amertume) —————> 15

INGRÉDIENTS



Malt —————> Pale, blé, caramel, flocons d'avoine.

Houblons —————> Nugget, WAI-iti, mosaic.

BRASSAGE



Brassage en multipalier, levures type neipa et pale ale en co-fermentation, fermentation en cuve pression, houblonnage à cru et conservation du CO2 issus de la fermentation pour la mise en bouteille.

PROFIL AROMATIQUE



Cette bière offre une belle robe orangée, une aromatique de fruits tropicaux, une finale assez sèche avec une belle buvabilité.

ACCORDS METS-BIÈRES

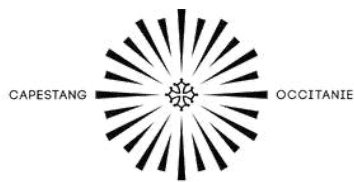


Accompagnera une belle salade estivale ou un ceviche.

LES BIÈRES OPPIDUM

AGRICULTURE BIOLOGIQUE





OPPIDUM

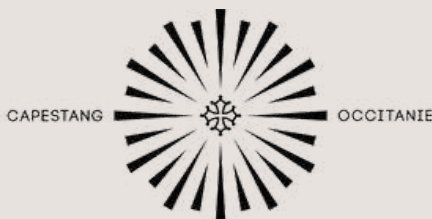
BRASSERIE ARTISANALE

UNE BRASSERIE ARTISANALE NÉE D'UN PROJET FAMILIAL

La brasserie Oppidum a vu le jour grâce à Yann et Lydie MASSON qui ont décidé de se lancer dans le monde brassicole. Pour cela, 2 ans de travaux ont eu lieu afin de rénover une magnifique bâtisse de village viticole et donner naissance à ce lieu idyllique.

La brasserie propose une large gamme de bières artisanales, locales et biologiques. Elle dispose de plusieurs espaces : une partie production, un restaurant, une salle de séminaire et une boutique qui propose un large choix de produits locaux de qualité.





OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



BLANCHE HEFEWEIZEN

Bière Blanche Hefeweizen Bio 4,5%
Disponible en bouteille de 33cl et 75cl.
Service autour de 3°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————→7

IBU (amertume) —————→20

INGRÉDIENTS



Malt —————→ Pale, blé.

Houblons —————→ Magnat, Hersbrucker,
Magnum, Perle



PROFIL AROMATIQUE

VISUEL

Robe dorée, forte effervescence, corps trouble



NEZ

Banane, clou de girofle, zeste d'orange

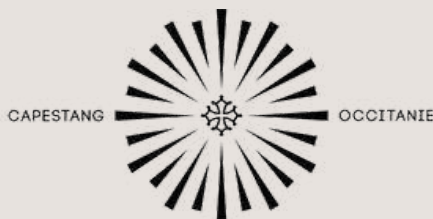


BOUCHE

Onctuosité, clou de girofle, agrumes



Médaille : Or au Concours International des Produits Biologiques 2023.



OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



BLONDE LAGER

Bière Blonde Lager Bio 4,5%

Disponible en bouteille de 33cl et 75cl.

Service autour de 3°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————>7

IBU (amertume) —————>10

Fermentation Basse

INGRÉDIENTS



Malt —————> Pilsen, Vienna, Munich,
Flocons d'orge.

Houblons —————> Perle, Magnat, Strisslespalt.

PROFIL AROMATIQUE



VISUEL

Robe dorée, mousse fine



NEZ

Malt, toast, miel

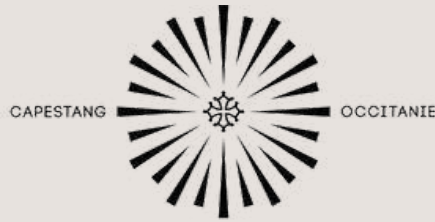


BOUCHE

Finesse, bonne effervescence, légèreté



Médaille : Argent au Concours International de Lyon 2023.



OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



IPA

Bière Américain IPA Bio 6,5%

Disponible en bouteille de 33cl et 75cl.

Service autour de 7°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) → 25

IBU (amertume) → 55

INGRÉDIENTS



Malt → Pale, Blé, Flocons d'avoine, Crystal.

Houblons → Citra, Mosaic, Idaho 7, Centennial.



PROFIL AROMATIQUE

VISUEL

Robe cuivrée, mousse épaisse, léger trouble



NEZ

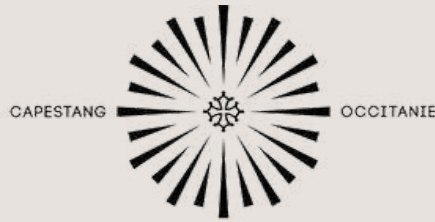
Fruits tropicaux, agrumes, résine



BOUCHE

Rondeur, fruits, fines bulles, amertume modérée.

**Médailles : Argent au Concours Frankfurt International Trophy 2023.
Argent au Concours Women's International Trophy 2023.**



OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



AMBRÉE SCOTTISH ALE

Bière Ambrée Scottish ale Bio 5%

Disponible en bouteille de 33cl et 75cl.

Service autour de 6°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) → 32

IBU (amertume) 20



INGRÉDIENTS



Malt → Pale, Biscuit, Ruby, Flocons d'orge, Crystal, Whisky, chocolat

Houblons → Magnum, Fugues



PROFIL AROMATIQUE

VISUEL

Robe ambrée, reflets cuivrés, mousse crémeuse, claire



NEZ

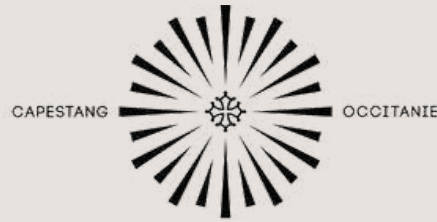
Biscuit gourmand, miel, fumé, caramel



BOUCHE

Caramel, biscuit, rondeur, légèrement fumée

Médaille : Bronze au Challenge Millésime Bio 2023.



OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE

PALE ALE

Bière Américan pale ale Bio 5,5 %
Disponible en bouteille de 33cl et 75cl.
Service autour de 7°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) → 8

IBU (amertume) → 30

INGRÉDIENTS



Malt → Pilsen, flocons de blé

Houblons → Cascade, Centennial,
Eukanot

PROFIL AROMATIQUE



VISUEL

Robe dorée, mousse épaisse, corps trouble



NEZ

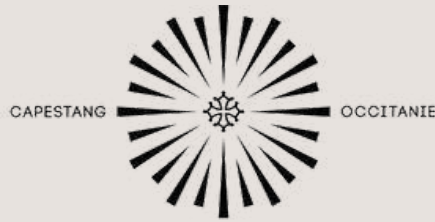
Fruits tropicaux, agrumes, malt



BOUCHE

Rondeur, fruits, fines bulles, amertume légère





OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



GRAPE ALE

Bière Grape Ale Bio 5 %

Disponible en bouteille de 33cl.

Service autour de 6°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————> -

IBU (amertume) —————> 10

INGRÉDIENTS



Malt —————> Pilsner, Vienna, Crystal

Houblons —————> Fuggles, Strisslespalt

Autres : Marc de Syrah et de Carignan

PROFIL AROMATIQUE



VISUEL

Robe rosée, mousse fine



NEZ

Fruits rouges, raisins, malt

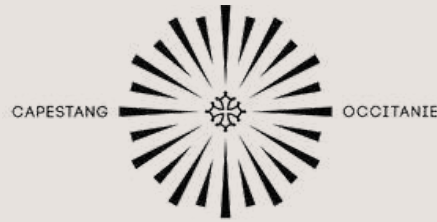


BOUCHE

Fruits, fines bulles, légère touche acétique

Médaille : Argent au Challenge Millésime Bio 2024.





OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



SAISON

Bière saison à la pêche de vigne Bio 4,6 %

Disponible en bouteille de 33cl.

Service autour de 6°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————> 14

IBU (amertume) —————> 25

INGRÉDIENTS



Malt —————> Pilsner

Houblons —————> Perle, strisslespalt, nuggets

Autres : Pêche de vigne

PROFIL AROMATIQUE



VISUEL

Robe blond orangé, mousse fine



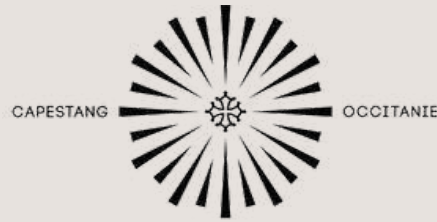
NEZ

Fruits à noyau, pêche, malt



BOUCHE

Fruits, fines bulles, amertume moyenne



OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



BERLINER WEISSE

Bière berliner weisse à la fraise, framboise et rhubarbe Bio 5,6 %

Disponible en bouteille de 33cl.

Service autour de 6°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————> -

IBU (amertume) —————> 5

INGRÉDIENTS



Malt —————> Pilsner, Froment, Flocons de blé

Houblons —————> Centennial

Autres : Fraise, Rhubarbe, Framboise

PROFIL AROMATIQUE



VISUEL

Robe rosée, mousse fuyante



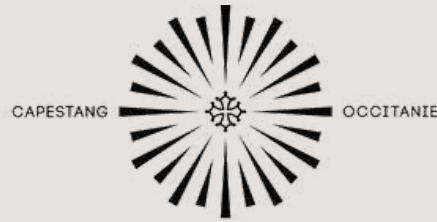
NEZ

Fruits rouges, herbacés, agrumes



BOUCHE

Attaque franche et acidulée, fruits (framboise & rhubarbe), belle effervescence



OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



SWEET STOUT

Bière Stout d'hiver Bio 6 %

Disponible en bouteille de 33cl.

Service autour de 8°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————→ 60

IBU (amertume) —————→ 20

INGRÉDIENTS



Malt —————→ Pale, Biscuit, flocons
d'avoine, Cara Munich, chocolat

Houblons —————→ Magnum, perle

Autres : Cannelle, sel, clous de girofle, anis étoilé,
cardamome, sucre de canne

PROFIL AROMATIQUE



VISUEL

Robe noire, mousse épaisse



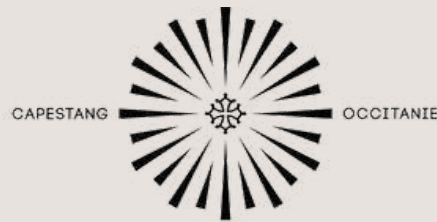
NEZ

Pain d'épices, Cannelle, Clou de girofle, Anis



BOUCHE

Rondeur, Café, Epices, Cannelle



OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



OATMEAL STOUT

Bière Oatmeal Stout Bio 6 %

Disponible en bouteille de 33cl.

Service autour de 8°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————> 70

IBU (amertume) —————> 20

INGRÉDIENTS



Malt —————> Pale, flocons d'avoine, biscuit, chocolat, Vienna, caramunich crystal, fumé
Houblons —————> Centennial

Autres : Maltodextrine

PROFIL AROMATIQUE

VISUEL



Robe noire profonde, mousse brune épaisse, corps gras.

NEZ

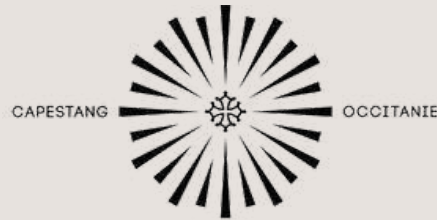


Nez café crème, chocolat, toast, noisette.

BOUCHE



Rondeur et onctuosité, fines bulles, café, chocolat, caramel



OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



JAVANAISE

Bière Blanche acidulée Bio 4 %
Disponible en bouteille de 33cl.
Service autour de 6°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————> 14
IBU (amertume) —————> 4

INGRÉDIENTS



Malt —————> Pilsen, blé
Houblons —————> Centennial

Autres : Ananas, Mangue, Passion, Piments

PROFIL AROMATIQUE



VISUEL

Couleur jaune pale, mousse fine



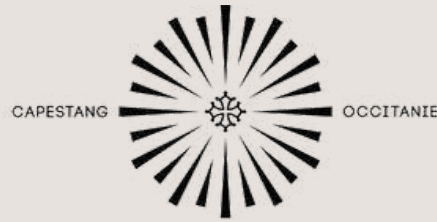
NEZ

Fruité, ananas, passion, piment



BOUCHE

Acidulé, fruits tropicaux, pimenté



OPPIDUM

BRASSERIE ARTISANALE



HARVEST RECOLTE 2023

Bière Gratzter houblons frais récolte 2023

Bio 3,5 %

Disponible en bouteille de 33cl.

Service autour de 6°C / Garde 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



EBC (couleur) —————→ 4

IBU (amertume) —————→ 30

INGRÉDIENTS



Malt —————→ Pilsner, Blé fumé

Houblons —————→ Sorachi Ace (récoltés le jour du brassin)

PROFIL AROMATIQUE

VISUEL



Robe jaune paille, léger trouble, mousse blanche avec bonne tenue



NEZ

Nez fumé, agrumes (citron), aneth, noix de coco



BOUCHE

Légèreté, belle effervescence, fumé, agrumes