

Brasserie Tête Haute



Crédit photo : (Mélanie Chaigneau)

Tête Haute brasse des bières artisanales modernes dans le respect de la tradition brassicole. Nos recettes sont élaborées à partir de matières premières locales issues de l'Agriculture Biologique, sélectionnées pour leurs qualités afin de conférer à chaque bière un goût riche et intense.

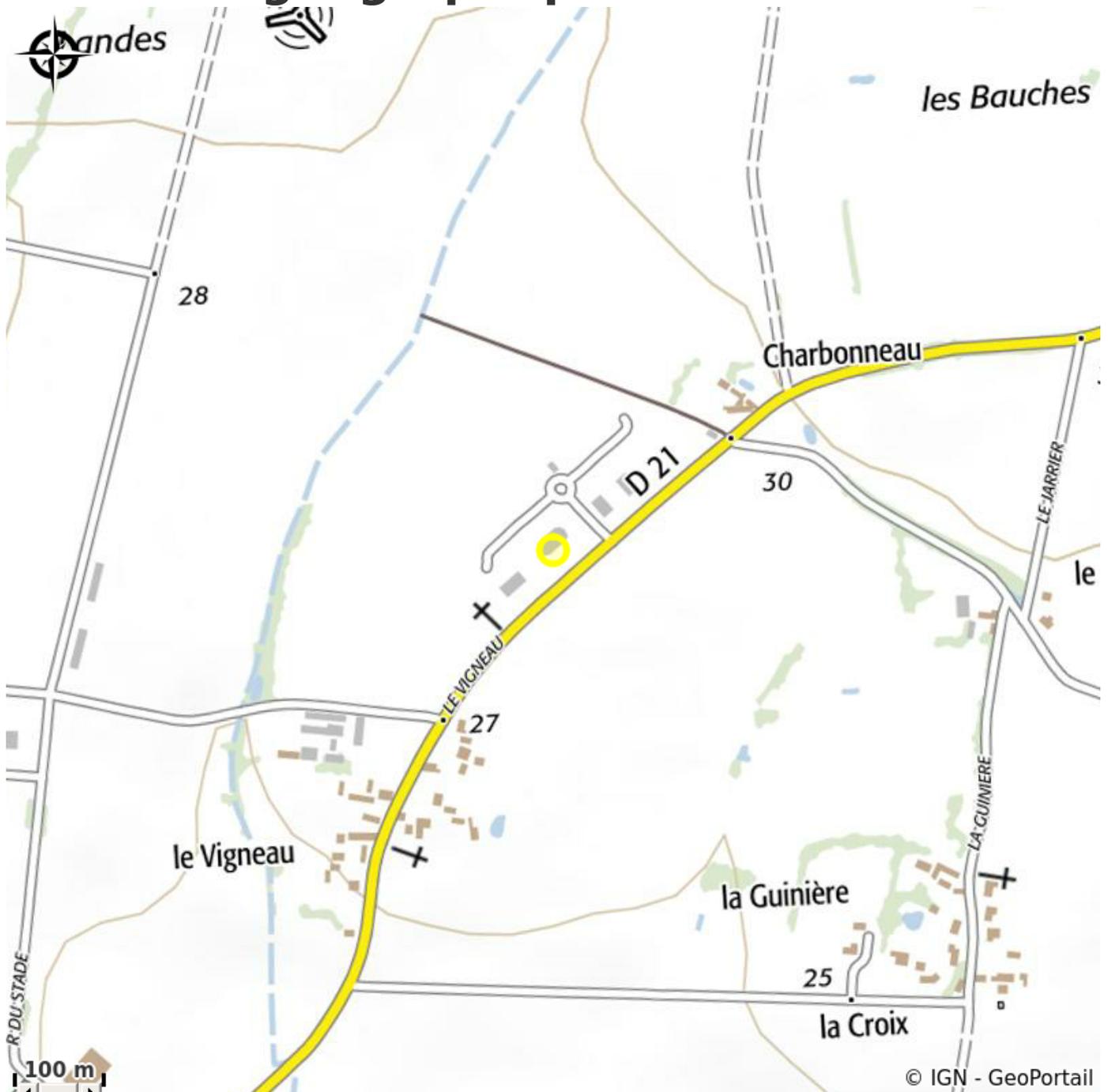
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Leur équipement et leur rigueur appliqués à la production permettent de garantir qualité et stabilité pour que le plaisir de déguster soit toujours au rendez-vous. Du concassage du malt jusqu'au conditionnement des bières, la méthode de production artisanale, allie le savoir faire traditionnel du brasseur tout en s'appuyant sur la qualité et la modernité des processus de fabrication. Toutes les bières sont non filtrées et non pasteurisées afin de préserver la totalité de leurs qualités organoleptiques et de satisfaire les amateurs de bières artisanales vivantes et racées ! Possibilité de visites commentées de la brasserie.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Z.I. des Relandières nord
44850 LE CELLIER

contact@tete-haute.fr

<http://www.tete-haute.fr>