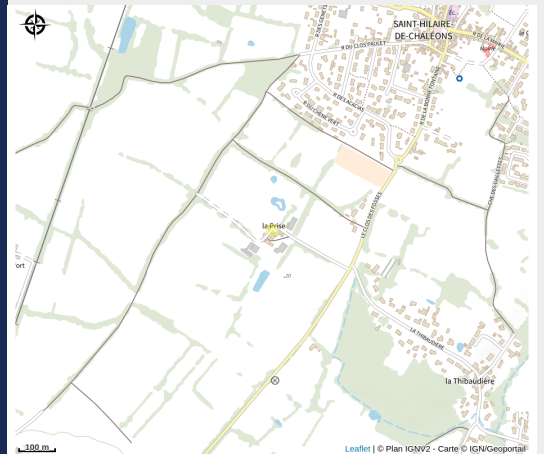


Brasserie D'ici l'aurore



Crédit photo : (DR)



La brasserie artisanale D'ici l'aurore, lovée au cœur du Pays de Retz à Saint-Hilaire-de-Chaléons, éveille vos sens et vos papilles.

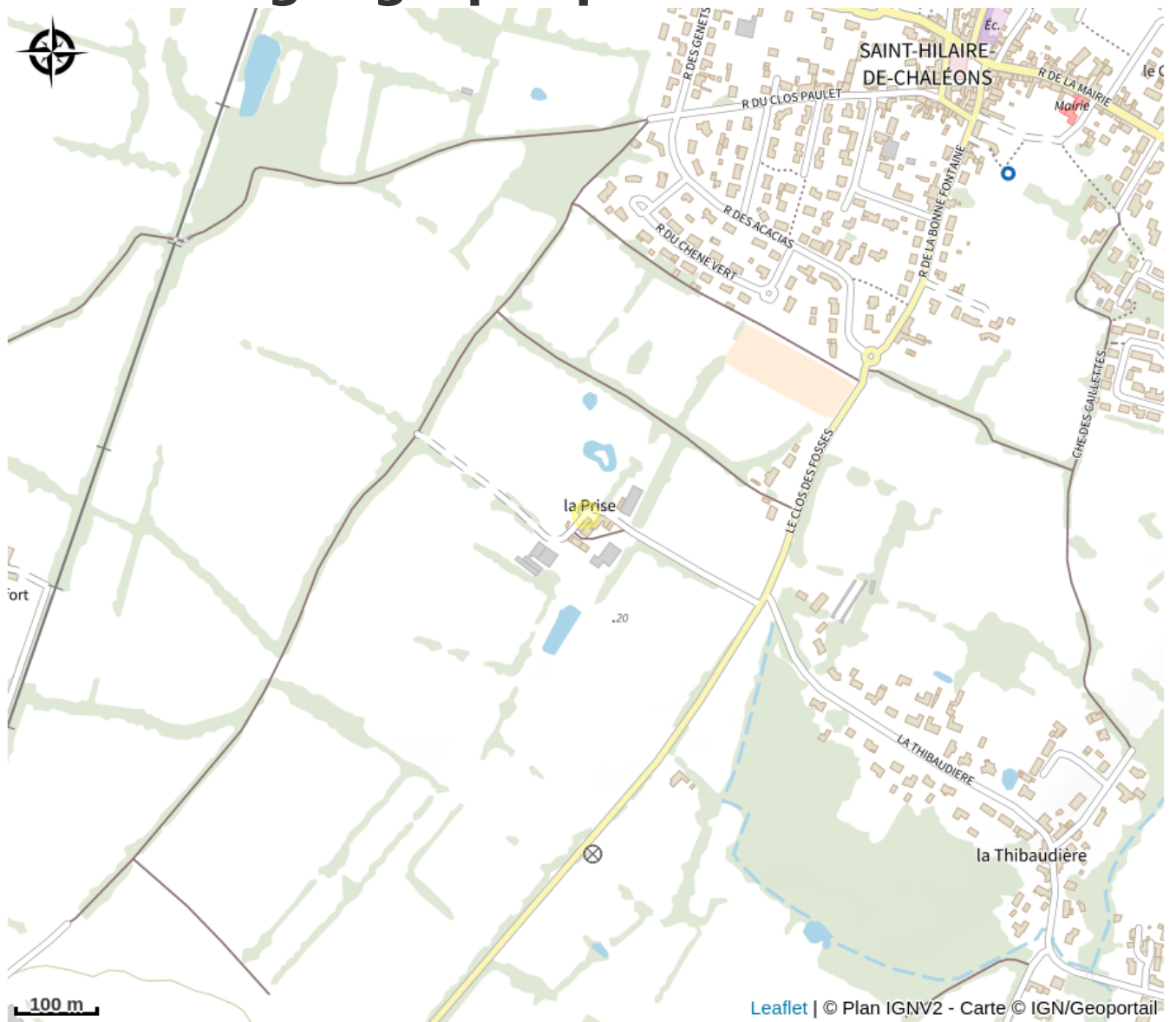
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Entre Nantes et Pornic, Aurore, brasseuse indépendante, vous invite dans une aventure gustative. Des bières savoureuses pour aller "d'ici à l'aurore", pour faire durer la convivialité et le partage jusqu'aux petits matins... Les secrets des bières "D'ici l'Aurore" une brasseuse passionnée des bières simples et variées, peu fortes en alcool mais au caractère affirmé des ingrédients issus de productions locales comme le houblon 100% bio du "Champ du Houblon" à Sainte-Pazanne des bouteilles consignées des noms de bières qui sonnent comme des rendez-vous sur le chemin des saveurs... Voici un aperçu alléchant de la gamme de bières, chacune portant en elle une promesse d'authenticité et de convivialité, et toutes placées sous le signe de la diversité féminine, comme le soulignent si bien les visuels. Les bières de D'ici l'aurore la blanche "Grâce Matinée" : légère, aux notes épicées de gingembre. Fraîche, vivifiante, parfaite pour accompagner un brunch en terrasse. la blonde "Aurore du Soir" : le soleil en bouteille ! L'Aurore du Soir brille de mille feux avec ses arômes maltés et sa légère amertume. l'ambrée "Midi Net" : le crépuscule dans un verre ! Des notes caramélisées, évoquant les derniers rayons de soleil... la brune "La Femme à Barbe" : la nuit étoilée en bouteille ! Arômes de café, chocolat et noisette, une invitation à la rêverie sous la voûte céleste. l'IPA "Bain de Minuit" : une galaxie houblonnée. Une explosion en bouche avec des saveurs fruitées et sa finale résineuse. Envie d'en savoir plus sur l'élaboration d'une bière ? Suivez Aurore lors d'une visite guidée de la brasserie. Découvrir le monde de la micro-brasserie La brasserie ouvre ses portes aux curieux et aux passionnés. Au programme : quelles sont les grandes étapes de fabrication d'une bière ? quels ingrédients sont utilisés ? d'où viennent-ils ? et bien sûr, la visite se terminera avec une agréable dégustation ! Visites possibles toute l'année, les mardis, mercredis et vendredis à 11h30 : réservation obligatoire dans tous les offices de tourisme à l'accueil ou par téléphone (Les Moutiers-en-Retz, La Bernerie-en-Retz, La Plaine-sur-Mer, Pornic, Préfailles, Saint-Michel-Chef-Chef et Villeneuve-en-Retz) ou en réservation en ligne. Où acheter les bières D'ici l'aurore ? directement à la brasserie lors du marché hebdomadaire de la Ferme à Cultures, les mardis de 16h à 20h. à la cave Les salines à Villeneuve-en-Retz, au magasin Proxi aux Moutiers-en-Retz, à La Cavanaise à Sainte-Pazanne, au marché à la ferme des Clos Mouillés à Villeneuve-en-Retz. N'hésitez à passer commande en contactant directement Aurore par mail : remise de 5% à partir de 12 bières 75cl commandées et 24 bières 33cl (si retrait directement à la brasserie). Les clients adorent, voici leurs avis "Une des meilleures bières de l'Ouest !" "Super visite guidée ! Aurore est passionnée et pédagogue, elle transmet son savoir avec enthousiasme". "Une expérience enrichissante, des recettes alléchantes et une ambiance chaleureuse". Et n'oubliez pas "rapportez vos bouteilles" elles sont consignées, à la brasserie ou autre point de vente des bières D'ici l'aurore. D'ici l'Aurore : une ode à la nature, à la passion, et à l'instant présent. Alors, que votre chope soit en bois, en verre ou en métal, que chaque gorgée vous transporte vers l'aurore ou la nuit, laissez-vous enivrer par ces créations uniques. Santé ! La Brasserie D'ici l'aurore fait partie des producteurs de Saint-Hilaire-de-Chaléons présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

La prise - La Ferme à cultures
44680 SAINT-HILAIRE-DE-CHALEONS
brasseriecilauore@retzien.fr