

En Angleterre, seule la brasserie **MARSTONS** poursuit la fermentation traditionnelle



Avec le système de brassage **BURTON - UNION**, la fermentation se fait dans plusieurs tonneaux en chênes reliés les uns aux autres, la bière en fermentation monte à travers un tuyau en col de cygne qui relie chaque tonneau à un bac de la longueur totale du système. La bière redescend ensuite dans les tonneaux laissant dans le bac la levure en excès. Ainsi cette circulation continue garantit une fermentation vivante qui aère parfaitement la bière et fournit l'oxygène nécessaire à la multiplication des levures.

PEDIGREE 4°5

Plus de 40 millions de pintes sont vendues chaque année en Angleterre de cette pale ale classique brassée avec l'eau de source de Burton et les variétés traditionnelles de houblon et d'orge : **GOLDING** et **MARIS OTTER**.



OLD EMPIRE 5°7

Une I.P.A de couleur caramel avec un nez attrayant de noisette et de pamplemousse. Une bouche riche et onctueuse, avec un goût corsé et un bel équilibre entre amertume et saveurs fruités acidulées.

CUMBERLAND 4°2

Une bitter goûteuse et bien ronde, de couleur or avec un arôme délicat et une belle sécheresse en arrière-goût. Plusieurs fois titrées dans les concours internationaux.



OLD THUMPER 5°6

Un arôme épicé poivré, avec une touche de pomme qui se développe plaisamment en saveur de malt et de caramel pleine et équilibrée, avec un peu de fruit en finale.



