

LES BIERES DU BOUT DU MONDE

Fondée en 1862 par un anglais du Yorkshire, Thomas Cooper, la bière Coopers était avant tout une boisson pour guérir sa femme. Alertés par cette histoire surprenante, les habitants de la région découvrirent ce breuvage et l'apprécièrent plus pour son goût que pour ses qualités médicinales originales ! Aujourd'hui, la brasserie est toujours dirigée par ses descendants et la méthode de brassage ainsi que les levures n'ont pas changé depuis 90ans. Coopers est une bière entièrement naturelle, sans additif ni conservateur.

COOPERS EXTRA STOUT (6.3° - 37.5 cl)

Cette bière à la mousse épaisse et à la robe sombre offre des saveurs fortes et boisées, chocolatées et toastées. L'amertume typique des Stout est tout à fait maîtrisée, ce qui la rend rafraîchissante malgré son caractère bien trempé.



COOPERS SPARKLING ALE (5.8° - 37.5 cl)

Légèrement ambrée, agréablement fruitée, sans trop de douceur, elle est un savant équilibre de malts et de houblons, avec une double fermentation et des levures présentes en fond de bouteille. La recette originale remonte à 1862 et n'a subi que de légères modifications. C'est cette fameuse bière de caractère qui aurait des vertus médicinales!



COOPERS ORIGINALE PALE ALE (4.5° - 37.5 cl)

Bière blonde non filtrée aux arômes puissants, au final assez proche de la Sparkling Ale mais bien entendu moins robuste et plus rafraîchissante. A la fois fruitée et florale, elle plaît par son caractère mais garde une agréable douceur qui la rend accessible à tous et facile à déguster en toutes occasions.



STEINLAGER (4,8° - 33 cl)

Bière la plus vendue en Nouvelle Zélande, terre d'hommes virils et lourds, la Steinlager, brassé depuis 1957 par LION NATHAN près d'AUCKLAND, est très populaire par sa présence sur le maillot des ALL BLACKS. C'est une bière douce, désaltérante et fruitée, qui convient parfaitement après un match de rugby ou par une chaude journée d'été.



COOPERS VINTAGE (7,5° - 37,5 cl)

Une bière rare, pratiquement introuvable en Europe, dans la grande tradition des barley wine anglaises. Un nez composite d'alcool et de boisé, très soyeuse en bouche avec un goût vineux dû à la levure présente en forte concentration ainsi qu'aux longs processus de fermentation et de maturation. A CONSERVER 5 ANS au moins avant dégustation.

