

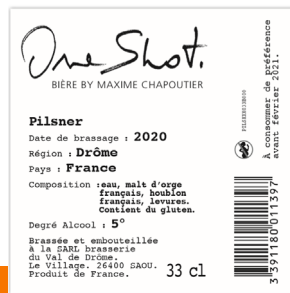
L'Univers de Maxime

Explorer et surprendre dans l'alchimie du partage !



One Shot.
BIÈRE BY MAXIME CHAPOUTIER

Même si sa passion pour le vin est absolument vivace,
Maxime Chapoutier ouvre sa propre voie.
Une envie d'explorer, de faire par soi-même.
De se surprendre. Sans perdre de vue
ce point d'ancrage fondamental : le vignoble.



Maxime Chapoutier

UNE BIÈRE LOCALE, DE LA DRÔME

On dit souvent qu'il faut boire un litre de bière pour produire un litre de vin. C'est d'abord pour faire plaisir aux vendangeurs que Maxime a eu cette idée. "Faire une bière spécifique, juste pour nous, les vendangeurs".

La tendance est aux bières amères, avec une large palette aromatique. Maxime lui, il voulait une vraie bière «de soif». Une boisson plaisir que l'on déguste simplement et sans complexe.

Naturellement son choix s'est porté sur une bière blonde, la pilsner, la bière désaltérante par excellence, légère et peu amère.

INFORMATIONS TECHNIQUES :

PILSXXX033B000

C'est une bière blonde de fermentation basse, apparentée au type lager. Non filtrée et sans conservateur.

Issue d'ingrédients 100% français : Eau, malt d'orge, houblon, levures.

Degrés d'alcool : 5%

Notes de dégustation :

La bière One Shot est limpide, légère et rafraîchissante. Elle combine à la fois des notes fruitées et une amertume équilibrée.

Elle se boit très fraîche, généralement entre 3 et 6 degrés afin d'apprécier au mieux sa légèreté et son effet désaltérant.

Conseil de conservations :

Privilégier le stockage debout afin d'éviter au breuvage d'être en contact direct avec la capsule.

PLUS D'INFO & ANECDOTES :

Le mot "bière" vient du latin "Bibere", signifiant "Boire".

Bien plus coûteuse que la verte ou la transparente, la bouteille brune conserve mieux la bière et la préserve de l'altération qui peut être causée par la lumière. Celle-ci ayant un effet oxydant qui peut dégrader le goût.

Avant les thermomètres, les brasseurs trempaient leur pouce dans le brassin afin de voir si la température était adéquate. Trop froide, les levures n'agissent pas et trop chaude, elles meurent. Ainsi, la « technique du pouce » vient de ce doigt qui déterminait l'ajout ou non de levure.

Au XIIIème siècle, il était courant de baptiser les enfants à la bière.

La bière pils, appartient à la catégorie des lager. Elle est également appelée pilsener, pilsen ou pilsner et provient du nom de la ville Plzeň en République tchèque (qui se dit Pilsen en allemand). De fermentation basse, elle utilise des souches de levures qui travaillent à moins de 10°C. Cette bière légère et peu amère représente 80 à 90 % de la production mondiale. La fermentation haute donnera des bières ale ou des stouts tandis que la fermentation spontanée, des produits de caractère, tels que les lambics, gueuzes et autres faros.