



# NOS BIERES



## LA BLANCHE

Bière blanche à 6° : malt d'orge, blé, houblon

*"Amertume très prononcée avec un goût épicé aux notes d'agrumes"*

## LA FERMIÈRE

Bière blonde à 6° : malt d'orge, épices, houblon

*"Notes florales et amertume légère, entre la blanche et la blonde"*

*Son nom lui a été donné car c'est la première recette de bière qui a été produite avec l'orge de l'exploitation*



## LA BRUNE

Bière brune autour de 6° : malt d'orge, houblon

*"Bière brune aux saveurs torréfiées apportées par les malts cuits"*

*Son nom vient du cours d'eau "la libaude"*

*qui passe devant la ferme*



## LA TRIPLE

Bière blonde à 8° : malt d'orge, blé, épices

*"Amertume prononcée avec une belle longueur en bouche amenée par une note agrume"*



## BIERE DU MOISNIL

Bière blonde à 6° : malt d'orge, épices, houblon

*"Sa levure lui donne une belle rondeur en bouche accompagnée par une amertume prononcée"*

*Son nom vient du quartier du village où la ferme est située*



## LA 176X

Bière ambrée à 7° : malt d'orge, épices, houblon, élevée au bois de chêne

*"Bière ronde accompagnée de parfums caramel et vanille grâce à l'utilisation du bois (copeaux de chêne)"*

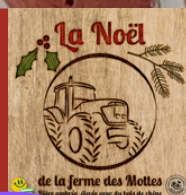
*Son nom vient de la date de construction de la ferme, retrouvée gravée sur une poutre en bois (1769)*



# NOS BIERES DE SAISON

Traditionnellement c'est une recette de bière ambrée  
Avec la touche personnelle du brasseur !

Disponible de novembre à janvier



Bière de printemps



Traditionnellement c'est une recette de bière blonde  
Avec la touche personnelle du brasseur !

Disponible de mai à juillet

Ingrid & Bertrand Coustenoble

330 rue de la ferme des mottes - 59274 Marquillies

06.32.67.98.62 - fermedesmottes@gmail.com

