



BIÈRE DE MARS

Les origines de la bière de Mars

L'histoire de la bière de Mars remonte à plus de six siècles !
On retrouve les premières traces en 1394 dans les archives d'Arras.

Cette bière de saison brassée au début de l'hiver, sortait des caves en Mars où elle avait mûri tout l'hiver. Les chariots remplis de tonneaux de bière se rendaient alors en procession aux portes de tavernes au dessus desquelles on suspendait une couronne de genévrier, qui signalait à tous la bonne nouvelle :

<< La bière de Mars est de retour >>

La bière de Mars est élaborée à partir de malts spéciaux issus principalement d'orges de printemps dont la récolte intervient entre le 14 juillet et le 15 août, ce qui lui donne cette belle couleur ambrée et libère des arômes de malts délicatement caramélisés.

Un bouquet de houblons aromatiques, lui apporte une note florale et printanière.

La bière de Mars est refermentée par des levures fraîches qui sont déposées au fond de la bouteille lui donnant ainsi son pétillant naturel.

La bière de Mars se déguste à une température de 8°C environ, dans un verre tulipe. Ce qui permet de profiter pleinement de la dégustation puisqu'il favorise l'effervescence de la bière et exalte ses qualités aromatiques.

Et vive le printemps
FRAICHE, FRUITÉE

AMERTUME FRANCHE

PARFUM FLORAL DE PRINTEMPS

GRACE A UN HOUBLONNAGE A CRU

(INFUSION PENDANT LA FERMENTATION)