

A propos de nous

Brasserie créée en 2008 par Emmanuel Rey, nous sommes aujourd'hui une **équipe de 7 personnes** œuvrant tous les jours pour vous proposer des **bières artisanales de qualité**.

Nous brassons dans notre brasserie au **Perray en Yvelines**, au cœur des **Yvelines**



Les bières Volcelest

Non filtrées et non pasteurisées, nos bières sont des produits naturels, **brassés selon la tradition brassicole**.

Des bières **brassées localement**.

La gamme Volcelest est **bio**.



La **Porter Framboise**, bière brune légère, douce et relevée par de la framboise fraîche ! Les malts chocolat lui donnent une belle rondeur relevée par une pointe d'acidité de fruits rouges.

5,5% alc. IBU : 35

Commercialisée de mars jusqu'à épuisement des stocks



La **Bière de printemps**, blonde très légère aux parfums floraux, parfaite pour les premiers beaux jours.

4,7% alc. IBU : 6,5

Commercialisée de mars jusqu'à épuisement des stocks



La **Bière de Noël**, ambrée douce et légèrement épicée avec de la coriandre et des écorces d'orange.

7% alc. IBU : 21

Commercialisée de novembre jusqu'à épuisement des stocks



IBU : International Bitterness Unit
C'est l'unité utilisée par les brasseurs pour mesurer l'amertume de leurs bières.

Plus l'IBU est élevé, plus l'amertume est importante.



La Blonde, à la robe dorée limpide, dotée d'une amertume légère issue des houblons aux notes florales, en équilibre avec un corps finement malté et sec.
Un classique du goût !

5,7% alc. IBU : 22,4



La Triple, dans la tradition des bières triples de style belge. Un nez et un corps marqué par les levures ; aux arômes puissants de banane et clou de girofle. Chaleureuse, ronde et douce pour équilibrer sa force en alcool.

8% alc. IBU : 35



L'Ambrée, classique par sa robe cuivrée et une bouche légèrement caramélisée, mais surprenante par son nez et ses arômes de fruits exotiques apportés par le dry hopping. Peu amère et légère.

6% alc. IBU : 17



La Oatmeal : l'avoine non malté ajouté au brassage lui apporte rondeur et corps. Légère, gouleyante, elle est délicatement relevée par le houblon Nelson Sauvin aux notes fruitées d'agrumes.

5% alc. IBU : 10



L'IPA, légère, amère et rafraîchissante, fait la part belle aux saveurs fruitées des houblons. Un bouquet pour le nez et le palais composé de notes de mangue et de fruit de la passion.

6% alc. IBU : 65



La SESSION IPA est un bière blonde bien houblonnée pour un nez floral et des notes franches d'agrumes en bouche. Toute la gourmandise d'une IPA dans une bière légère.

4,5% alc. IBU : 15



La Double IPA : bière ambrée au corps imposant, malté et caramel. La bonne dose de houblons américains lui donne son nez herbeux. Les arômes fruités et résineux se révèlent en bouche.

8,5% alc. IBU : 65



Contactez-nous

Tel : 09.62.35.27.83

Fax : 01.30.41.36.55

E-mail :

emmanuel@brasseriechevreuse.com

Web : www.brasseriechevreuse.com

**BRASSERIE DE LA
VALLEE DE CHEVREUSE**

28 Rue du Roseau, 78610 Le Perray-en-Yvelines