

THE NEW BARREL SERIES

BY WE ALE

SARRASIN #1

BARRIQUE CAOL ILA

La By We Ale est une bière, qui a été brassée avec du malt d'orge et de sarrasin, ses notes maltées / iodées / tourbées raviront vos papilles dans un éclat de fraîcheur marine. Cette bière a été vieillie 6 mois en barrique ayant contenu du Caol Ila.



Ingrédients: Eau, malt d'orge, et de sarrasin, houblons, levure, sucre.

Brassée par :
Martial VANDAMME
ZA Fongrave
81800 RABASTENS
Tel : 06 63 01 55 31
www.brasserie-gilberts.com
brasserie-gilberts@orange.fr

Bière non filtrée et non pasteurisée.
A consommer de préférence avant:
Octobre 2030

33cl alc. 10%Vol





IMPÉRIALE STOUT
• ARMAGNAC •
BRASSERIE
GILBERT'S

Impériale Stout
Maturée 8 mois
en fût
d'Armagnac.

Notes gustatives :
Céréales torrifiées, café,
moka, notes légères de
régliasse, chocolat noir amer.
Finale : armagnac.

Ingrédients : Eau, malt d'orge,
avoine, froment,
houblon, levure, sucre.

BRASSE PAR:
Martial VANDAMME
ZA Fongrave
81800 RABASTENS
TEL : 06 63 01 55 31
brasserie-gilberts@orange.fr

A consommer de préférence avant :
- Novembre 2028 -

ALC.9,5% 33CL.



The new barrel series

Impériale Stout #2

tonka et vanille

BARRIQUE
RHUM DE JAMAÏQUE

L'Impériale Stout est une bière, qui a été brassée avec des Fèves de Tonka et de la vanille de Madagascar, ses notes liquoreuses vanillées gourmandes, mêlées aux notes de mélasse, de chêne, et de cacao raviront vos papilles dans un éclair de saveur.

Cette bière a été vieillie 6 mois en barrique ayant contenu du Rhum de Jamaïque.

BRASSERIE
Gilbert's

Ingrédients: Eau, malt d'orge, houblons, fèves de Tonka, vanille, levure, sucre.

Brassée par :
Martial VANDAMME
ZA Fongrave
81800 RABASTENS
Tel : 06 63 01 55 31
www.brasserie-gilberts.com
brasserie-gilberts@orange.fr

Bière non filtrée et non pasteurisée.
A consommer de préférence avant:
Octobre 2030

33cl **alc. 10% Vol**

