



ST STEFANUS

A CHAQUE ÂGE, DÉCOUVREZ UN GOÛT DIFFÉRENT

Véritable bière artisanale, la St Stefanus est une bière belge historique puisqu'elle date de 1295 ! Brassée et mise en bouteille en Belgique depuis 6 générations, elle provient de l'ordre religieux des Augustins du monastère Sint Stefanus à Gand en Belgique. Bière non pasteurisée de fermentation haute, la St Stefanus a pour particularité d'être refermentée en bouteille et de poursuivre ensuite sa maturation jusqu'à son ouverture. Elle est brassée avec trois levures différentes, dont la Jerumanus, la souche de levure d'origine du monastère Sint Stefanus, ce qui lui confère un goût unique. Après brassage, elle est mise en cave pendant 3 mois minimum permettant ainsi à tous ses arômes de se développer. Elle continue ensuite sa maturation en bouteille jusqu'à son ouverture.

SPÉCIFICATIONS

Saveurs

Blonde : fraîche et fruitée à 3 mois, complexe et aromatique à 18 mois
Brune : Goût légèrement fumé et possède des nuances de noisette et de caramel. Contrairement aux autres bières brunes spéciales St Stefanus Brune n'a pas un goût particulièrement sucré.
Grand Cru : fraîche équilibrée à 9 mois, riche et complexe à 18 mois

Teneur en alcool

Blonde : 7% par volume
Brune : 8% par volume
Grand Cru : 9% par volume

Durée de conservation

24 mois pour les bouteilles
12 mois pour les fûts

Kcal/100ml

40

DÉSIGNATION



33CL
Bouteille



75CL
Bouteille



75CL Grand Cru
Bouteille



20L
Fût



20L
Fût