



## ST STEFANUS

### LA BIÈRE D'ABBAYE QUI CONTINUE DE VIEILLIR EN BOUTEILLE

Véritable bière artisanale depuis 1295, la St Stefanus est une bière d'abbaye belge historique. 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.

Vous trouverez chez St Stefanus quatre types de bière : la St Stefanus blonde, la St Stefanus blanche, la St Stefanus Grand Cru et la St Stefanus Brune.

### SPÉCIFICATIONS ST STEFANUS GRAND CRU

#### Saveurs

Bière sèche aux arômes fruités, épicés et houblonnés. Un seul type de houblon : le Saaz. Fraîche et équilibrée à 9 mois, riche et complexe à 18 mois

#### Teneur en alcool :

9% par volume

#### Durée de conservation

36 mois

#### Durée de conservation

24 mois pour les bouteilles  
12 mois pour les fûts

#### Kcal/100ml

40

### DÉSIGNATION



33CL Blonde  
Bouteille



33CL Blanche  
Bouteille



75CL Blonde  
Bouteille



75CL Grand Cru  
Bouteille



Pack 4x33CL  
Blonde  
Bouteille



20L Blonde  
Fût



20L Brune  
Fût