



# St-Feuillien

ANNO 1125



BRASSERIE ST-FEULLIEN

150  
YEARS

1873-2023



ST-FEULLIEN BROUWERIJ

WWW.ST-FEULLIEN.COM





**BIÈRE BLONDE D'ABBAYE**  
Couleur : doré profond.  
Bouquet parfumé soutenu par les houblons aromatiques – note fruitée (agrumes) – amertume intense et distinctive avec une dominante maltée, fini sec et houblonné.



**ENFIN, AU FÛT !**  
REFERMENTÉE EN FÛT

**BIÈRE EXTRA-BLONDE DE DÉGUSTATION**  
Le nez est une cascade d'arômes de houblons, parsemée de notes fruitées – première gorgée légère et contrastée, à travers une amertume longue pleine de nuances et flatteuse, arrière-bouche houblonnée et post-amertume d'une belle intensité.  
Dry hopping – levure de champagne.

~ DRY HOPPING ~



**BIÈRE BRUNE D'ABBAYE**  
Couleur : brun rubis accentué.  
Les notes fruitées se mêlent harmonieusement à la dominante réglisse et au caramel – note typique très chocolat noir – goût intense et arôme puissant.



**BIÈRE SPÉCIALE FRUITÉE RAFFRAÎCHISSANTE**  
Couleur : amarante.  
Très légèrement houblonnée. Douce et délicieusement acidulée. Arômes de framboise et de fruits rouges.  
Digeste et faiblement alcoolisée.  
Bière spéciale désaltérante.



**BIÈRE SPÉCIALE BLONDE RAFFRAÎCHISSANTE**  
Couleur : blonde pâle.  
Odeur fraîche et houblonnée, notes délicates fruitées et nuances de zestes d'agrumes. Douce et légèrement maltée – post-amertume fine et longue.  
Bière spéciale désaltérante.



**BIÈRE TRIPLE D'ABBAYE**  
Couleur : ambre pâle.  
Bouquet unique de fermentation, très fruité – aspect malté soutenu, goût puissant – tenue en bouche exceptionnelle.



**SAISON**  
Couleur : doré foncé.  
Profil aromatique tout en nuances amertume bien marquée – plénitude en bouche.  
Non-filtrée – dry hopping.



**IPA**  
Couleur : ambrée.  
Fraîche, légère et équilibrée caractère à la fois fruité et agrume, floral et herbeux.  
6 variétés de houblons (Aramis, Cascade, Celeia, Challenger, Citra, Mandarina Bavaria).

dry hopping



**BIÈRE QUADRUPLE D'ABBAYE**  
Couleur : brun très foncé.  
Arôme complexe et finement caramélisé avec des nuances de vin de Madère et de fruits confits – l'amertume se marie harmonieusement avec la structure maltée – côté chocolaté avec des nuances de noix de coco.



**BLONDE BIO SANS GLUTEN**  
Couleur : jaune paille.  
Arôme riche – légère amertume agréablement perceptible.  
Certifiée bio.



**TRIPLE BIO SANS GLUTEN**  
Couleur : blond doré.  
Palette subtile d'arômes équilibre exceptionnel.  
Certifiée bio – dry hopping.



**CUVÉE DE NOËL**  
Couleur : brun rubis profond.  
Combinaison entre malts caramélisés, fermentation contrôlée et longue garde froide – dégagement aromatique intense – ensemble harmonieux.  
50<sup>e</sup> anniversaire en 2019.



**BLANCHE BIO**  
Couleur : blanche opaque.  
Notes de coriandre et zeste d'orange.  
Certifiée bio (en bouteille).

Bio





GRANDS FORMATS  
ST-FEULLIEN TRIPLE 9L / 6L / 3L

TRIPLE DISTILLED MALT  
500ML

Pour tout renseignement sur  
les BOUTEILLES GRANDS FORMATS et les COFFRETS CADEAUX  
contactez nous au **064 31 18 18** ou [info@st-feuillien.com](mailto:info@st-feuillien.com).

BRASSERIE ST-FEULLIEN **150** ST-FEULLIEN BROUWERIJ  
YEARS  
1873-2023  
\*

*La Brasserie St-Feuillien a été fondée en 1873 par Stéphanie Friart. Depuis 5 générations, la famille Friart poursuit la fabrication d'une large gamme de bières, parmi lesquelles les bières de l'Abbaye St-Feuillien, les produits « Signature » dont la fameuse Grand Cru, la Saison, la Belgian Coast IPA sans oublier la Grisette Bio, prouvant ainsi sa volonté de s'ancrer dans l'histoire de sa région et de perpétuer la tradition du terroir.*

*St-Feuillien - Tradition, brewed with elegance*



La Brasserie St-Feuillien vous propose des visites guidées tous les weekends.  
N'hésitez pas à nous contacter : [visites@st-feuillien.com](mailto:visites@st-feuillien.com).  
Plus d'informations sur notre site internet.



[WWW.ST-FEULLIEN.COM](http://WWW.ST-FEULLIEN.COM)   

L'ABUS D'ALCOOL NUIT À LA SANTÉ.