

# La Commanderie de l'Erablière

Une brasserie pas comme les autres, La Commanderie de l'Erablière a vu le jour en 2020 dans la belle région de l'Anjou. Ici, on vous embarque dans un voyage pétillant à travers l'univers des bières artisanales. Des arômes maltés se marient à des notes houblonnées pour créer une collection de breuvages aux styles variés.

Grâce au savoir-faire du brasseur, les bières de la Commanderie de l'Erablière sont légères et désaltérantes, avec un taux d'alcool oscillant entre 4 et 5 degrés. De la douceur à l'amertume, des bulles délicates à une mousse persistante, chaque gorgée est une invitation à savourer le monde des bières artisanales.

- Une gamme « **Pur Malt** » où seuls les ingrédients authentiques sont à la fête : du malt, du houblon, des levures et de l'eau.
- Des « **Bières de Garde** » qui mûrissent à la brasserie pour révéler toutes leurs saveurs.
- Des bières **éphémères** et **d'exception** pour surprendre vos papilles et laisser le brasseur exprimer toute sa créativité.



**POUR EN SAVOIR PLUS**

28 bis rue de la Broderie - Chemillé  
49120 Chemillé en Anjou

06-61-43-05-36

[stephane@commanderiedelerabliere.fr](mailto:stephane@commanderiedelerabliere.fr)

[www.commanderiedelerabliere.fr](http://www.commanderiedelerabliere.fr)



V  
E  
N  
O  
U  
S  
E  
Z

DECOUVRIR.

**Brasserie  
La Commanderie  
de l'Erablière**



Tout excès d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Les bières maltées

### L'initiale

La reine de la bande, c'est bien elle ! Avec un soupçon de blé en plus de l'orge, elle se distingue par sa couleur légèrement trouble et ses doux arômes mielleux, ajoutant une touche de rondeur à son caractère.

### L'éclairée

Vêtue d'une superbe robe noire tirée des orges torrifiées qui la composent. Dès le premier contact, l'arôme du café se répand, suivi de notes de chocolat qui persistent avec une pointe fumée. Une véritable Stout, mais avec une douceur bien à elle.

## Les coffrets cadeaux



6 bières de 33 cl pour les découvrir  
3 bières de 75 cl pour les partager

Un bar à bières et softs pour vos événements en famille ou entre amis. Des bières personnalisées pour financer votre association

## Les bières houblonnées

### L'effrontée

Une blonde, mais avec une touche florale qui la démarque de sa sœur aînée. Rebelle, osant piquer la levure des vins effervescents, elle en retire un caractère brut et fruité.

### La masquée

Surnommée la reine d'Halloween, sa robe ambrée est le fruit des malts caramélisés, lui conférant une saveur de caramel. Elle laisse aussi la place aux houblons, offrant une amertume d'agrumes.

### L'ingénue

Avec ses houblons, elle te surprendra par une amertume bien marquée aux notes herbacées et florales. Ajoute à cela des touches acidulées et de coing pour une expérience pleine de surprises !

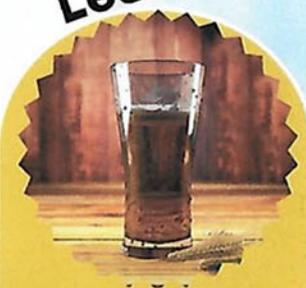
### L'insolente

Cette American IPA défie les conventions avec son amertume puissante provenant des houblons exotiques. Un mariage exquis entre fruits à noyau et pamplemousse pour enchanter les aficionados du genre.

### L'exubérante!

Ce Barleywine avec plus de 7° d'alcool, une explosion d'arômes, une amertume qui vous chatouille les papilles avec des notes d'agrumes, une pointe de caramel, et une finale qui n'en finit pas. Et ce n'est pas tout, si vous êtes patient, elle révélera tout son potentiel après 5 ans de garde, laissant place à des saveurs sucrées rappelant le porto, le sherry ou les fruits compotés. Deux éditions limitées : 2021 et 2022, bouteilles cirées de 75 cl.

## Les visites de la brasserie



### A LA DÉCOUVERTE D'UNE BRASSERIE ARTISANALE

Avec le brasseur, partez à la découverte du processus de brassage. Suivez le parcours des ingrédients dans les cuves et les tuyaux et finissez sur une dégustation des bières permanentes de la brasserie.

🕒 1h30-2h

👥 10 personnes

💶 25 €/personne



### VISITE VIP

Situé dans un Tiers Lieu, il est possible de vous proposer de prolonger votre expérience sur place en construisant avec vous une visite sur mesure : *Immersion dans le monde brassicole + découverte du Tiers Lieu + les services d'un traiteur pour un buffet + autres demandes*

🕒 à votre rythme

👥 10 personnes

### IMMERSION DANS LE MONDE BRASSICOLE

Découvrez tous les secrets (ou presque) de la bière. Ses ingrédients, son processus de fabrication, la grande Histoire et les petites histoires de la bière. Puis dégustez les bières permanentes de la brasserie. Repartez avec un coffret découverte pour prolonger chez vous le plaisir de la dégustation.

🕒 2h30-3h

👥 10 personnes

💶 45 €/personne