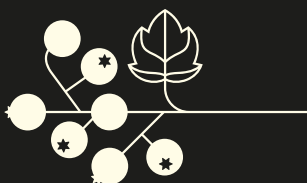
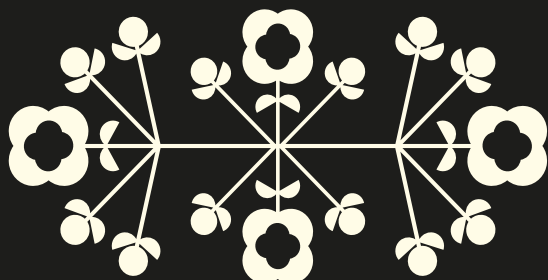




DEPUIS 1994  
**La  
Rouget**  
BRASSERIE ARTISANALE





## LA GAMME LA ROUGET

La gamme La Rouget est la gamme emblématique de la brasserie et réunit dorénavant les gammes Malt & Terroir et La Rouget. Avec plus d'une dizaine de produits, certaines de nos bières puisent leurs origines dans notre terroir : miel du Jura, cassis noir de Bourgogne, Griottines de Fougerolles... La proximité et les ingrédients locaux sont au cœur de nos valeurs et de nos produits.

En 2022, La Rouget évolue avec un nouveau logo plus dynamique et actuel et une nouvelle identité visuelle.





# Nos produits



# BLONDE

## BIÈRE DE GARDE BLONDE

Elle sent bon le sac de malt juste ouvert, la céréale sèche. Cette bière de grains, blonde claire couleur d'or, s'inscrit dans la grande tradition des Lager, à fermentation basse. Maltée, peu sucrée bien qu'un peu miellée, elle est fraîche, franche et douce. Une bière de puriste.

### Côté Dégustation

#### Vue

Robe : or, limpide  
Mousse : couleur blanche, consistance aérienne, dense et stable

#### Nez

Frais et concentré sur le grain, le sac de malt, puis miel et fruits jaunes, d'intensité moyenne

#### Goût

Dominante : grain  
Texture : croustillante, pétillance fine, présente  
Saveurs : légèrement sucrée, miellée, amertume fine en finale  
Intensité : moyenne  
Longueur : persistance sur le grain  
Sensation : douce, maltée  
Flaveurs : grain, malt

### Contenances disponibles



Fût 30L Fût 20L



75cl 33cl



### Côté cuisine & suggestions d'accompagnements



#### Apéritifs

Feuilletés de fromage et de légumes



#### Produits de la mer

Poissons blancs papillote



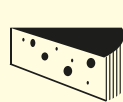
#### Viandes

Brochettes de volaille



#### Légumes

Salades et crudités  
Asperges  
Légumes verts  
Omelettes



#### Fromages

Brie  
Chaource



#### Desserts

Brioche

# BLANCHE

## BIÈRE DE GARDE BLANCHE

Dans leur robe bouton d'or, les vives bulles de cette bière nous transportent au beau milieu des champs ! Ses saveurs céréales, pain frais et brioche citronnée offrent une désaltérante sensation de fraîcheur. Acidulée et légère, la Blanche repose sur une belle base de malts d'orge et de blé.

### Côté Dégustation

#### Vue

Robe : bouton d'or

Mousse : couleur blanche, avec des bulles claires, tenue moyenne à stable

#### Nez

Blé, grain, pain, miel de citronnier, brioche au citron, céréales et agrumes avec une intensité présente

#### Goût

Dominante : céréales, pain, agrumes

Texture : souple, légèrement crémeuse, pétillance vive et fine

Saveurs : acidulée, légère pointe de sucré en final

Goût : du grain, agrumes en fin de bouche, bergamote, sèche en finale

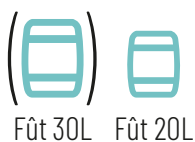
Intensité : moyenne

Longueur : présente

Sensation : fraîche, désaltérante

Flaveurs : céréales, miel, zestes de citron

### Contenances disponibles



Fût 30L Fût 20L



75cl 33cl



### Côté cuisine & suggestions d'accompagnements



#### Apéritifs

Idéale à l'apéritif



#### Produits de la mer

Huitres  
Plateaux de fruits de mer  
Moules marinières  
Tartare de poissons



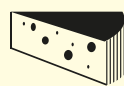
#### Viandes

Sauté de veau au citron  
Boudin blanc



#### Légumes

Asperges  
Caviar d'artichaut



#### Fromages

Chèvre mi-frais



#### Desserts

Salades de fruits  
Pain croustillant au citron

Astuce : confection des risottos, des moules à la bière, pâtes à crêpes, gaufres, sabayons

# BURGONDE

## BIÈRE DE GARDE AU CASSIS NOIR DE BOURGOGNE - AROMATISÉE AU CASSIS

Au royaume de Bourgogne, le cassis est roi. La Rouget met à l'honneur cette petite baie noire typique de la région dans une bière fraîche au goût acidulé, puis très légèrement sucré.

Une bière de blé au jus et aux bourgeons de cassis à la texture douce, crémeuse, soutenue par de très fines bulles... ultra-pétillantes !

### Côté Dégustation

#### Vue

Robe : couleur cuivrée-grenat translucide avec des reflets orangés clairs  
Mousse : crémeuse, consistante, d'un joli rose très pâle

#### Nez

Frais, forte intensité, cassis à l'ouverture puis feuilles vertes après aération

#### Goût

Dominante : cassis  
Texture : douce, crémeuse, pétillance ultra présente mais très fine  
Saveurs : intensément acidulée puis légèrement sucrée, finale sèche  
Goût : fruité et lactique, belle perception du blé  
Intensité : moyenne  
Longueur : persistance sur le cassis  
Sensation : acidulée  
Flaveurs : cassis, blé

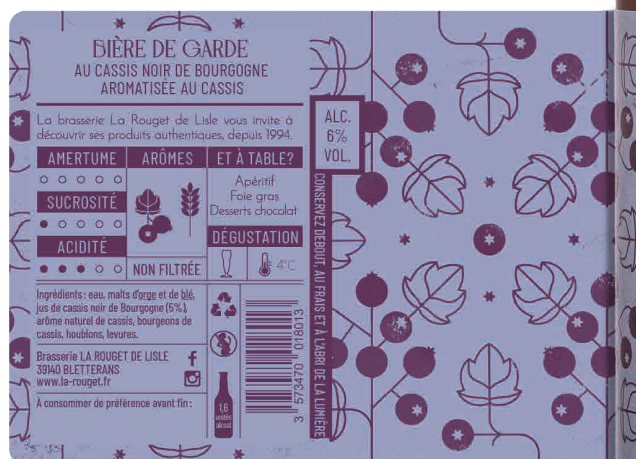
### Contenances disponibles



75cl



33cl



### Côté cuisine & suggestions d'accompagnements



#### Apéritifs

Foie gras poêlé  
Verrine de betterave



#### Produits de la mer

Tartare de saumon



#### Viandes

Magret de canard  
Rognon à la crème  
Caille



#### Légumes

Chou rouge braisé



#### Fromages

Brillat-Savarin  
Fontainebleau



#### Desserts

Tarte et mousse au chocolat  
Bûche marrons  
Panacotta fruits rouges  
Bavarois

# GRIOTTINES®

## BIÈRE DE GARDE AUX GRIOTTINES®

Vive et fruitée, cette tendre Griottines® cache sous sa robe rosée lumineuse une légère pointe d'acidité... Finement sucrée, elle cajole nos sens avec son goût de cerise, de pâte d'amande et de pruneau.

Le jus de Griottines de la distillerie Peureux à Fougerolles est ajouté en fin de garde dans cette bière qu'il serait dommage de laisser en solo : à table, elle s'accorde à merveille avec melon, jambon de Parme, abats, gibier, clafoutis ou Forêt Noire...Résultat de la collaboration de deux artisans franc-comtois.

### Côté Dégustation

#### Vue

Robe : rosée, lumineuse, transparente  
Mousse : blanche avec des reflets rosés, consistance compacte, finesse des bulles

#### Nez

Prononcé sur la cerise, le pruneau, la cannelle, les céréales

#### Goût

Dominante : fruitée  
Texture et corps : douce, souple, bulles vives  
Saveurs : acidulée en début de bouche, légèrement sucrée en fin de bouche  
Goût : pruneau, pâte d'amande, griottines®, sucre  
Intensité : moyenne  
Longueur : importante  
Sensation : douce, fruitée  
Flaveurs : cerise, pâte d'amande, pruneau

#### Contenances disponibles



Fût 20L



75cL



33cL



### Côté cuisine & suggestions d'accompagnements



Apéritifs

Melon  
Jambon de Parme-pruneaux



Produits de la mer

Terrine de poissons



Viandes

Magret de canard



Légumes

Flan de courgettes  
Mâche



Fromages

Chèvre frais



Desserts

Forêt noire,  
Clafoutis

Astuce : idéale pour confectionner une vinaigrette, un sabayon de fruits rouges, un sorbet ou pour déglacer les foies de volailles, foies de veau