

# SACRILÈGE

**LOCATION TIREUSE  
OFFERTE  
FUT 30L / PRIX TTC  
DÈS 0,85€ LE DEMI**

## **SAISON ANTOINE BIO - 5,4° / 108€**

Notre saison classique. Blonde épicée, levurée et fruitée.  
Houblon local, finale sèche et légèrement amère

## **LOOMI BIO - 4,6° / 126€**

Bière de blé acidulée au citron noir séché.  
Citronnée, épicée, sèche et très rafraichissante.  
Une touche sauvage pour relever le tout !

## **ACCALMIE BIO - 4,4° / 126€**

Gose. Bière de blé traditionnelle, légère et acidulée.  
Très désaltérante, citronnée et épicée, notes salines !

## **ÉTAPE IPA BIO - 5,6° / 126€**

Saison très houblonnée, notre version de l'IPA.  
Fruitée, notes d'agrumes. Sèche, épicée, avec une belle amertume.



**HOUBLON LOCAL  
CATALAN / ALSACIEN**



**CÉRÉALE BIO  
D'OCCITANIE**



**BRASSERIE SACRILÈGE**

55 rue de Montels St Pierre  
34070 Montpellier

[contact@brasseriesacrilege.fr](mailto:contact@brasseriesacrilege.fr)