

ESPIGAL

LA NOUVELLE GAMME DE BIÈRES MADE IN OCCITANIE

Arterris lance une gamme de bières locales pour valoriser la production de ses agriculteurs Occitans



Portée par la coopérative agricole Arterris, Espigal est la nouvelle marque de bières locales Made In Occitanie produite à partir d'orge brassicole issue de la région.

Désaltérante et conviviale, la bière est le produit phare de l'apéritif ! C'est même la boisson la plus plébiscitée des 18-50 ans et ce quelle que soit la saison. Arterris s'inscrit sur ce marché porteur avec le lancement d'une gamme de trois références 'Made In Occitanie' disponibles dès la rentrée 2020: une blonde, une blanche et une ambrée.

UNE GAMME DE BIÈRES 100% NATURELLES ET LOCALES

La marque Espigal est née du partenariat entre la coopérative Arterris et sa filiale la Malterie Occitane qui vise à malter l'orge issue des productions des adhérents et à brasser la bière Espigal dans le Tarn.

Les recettes des bières ont été élaborées par un artisan brasseur passionné basé à Saint-Sulpice sur Tarn selon un cahier des charges défini par la coopérative. Les différentes recettes de la gamme misent sur un principe simple : proposer une bière artisanale (craft beer) de qualité accessible aux connaisseurs, comme aux consommateurs occasionnels.

LES BIÈRES ESPIGAL SONT 100 % NATURELLES : elles sont fabriquées sans additifs ni conservateurs et sont non filtrées et non pasteurisées. Cette production artisanale se traduit par un léger voile et dépôt de levure dans la bière, véritables gages de qualité.

La gamme générale se décline pour cette phase de lancement en trois références, disponibles en 33 cl et 75 cl : la blonde, la blanche et l'ambrée. Une bière IPA sortira à l'automne et une brune style Porter en 2021. A cela s'ajouteront des bières dites de saison ou des collections éphémères.



LA BLONDE

La bière blonde Espigal est une bière équilibrée, aromatique et faiblement amère.

Dorée aux reflets de miel, elle est composée de malt 100% occitan. Subtile, elle se distingue des bières industrielles par son corps plus affirmé et une longueur en bouche franche et sèche. Sa saveur laisse la part belle à l'orge d'Arterris. En nez comme en bouche, des notes de houblon viennent prolonger la sensation de fraîcheur.



LA BLANCHE

De tradition belge avec un assemblage de céréales maltées et non-maltées, ce style de bière avait disparu dans les années 1950. Arterris l'a associé à la méthode allemande de brassage et à ses levures aux esters puissants et arômes caractéristiques qui révèlent son caractère expressif et épicé. La bière Blanche Espigal est rafraîchissante et gourmande.



L'AMBRÉE

L'ambrée s'inspire d'une vieille tradition irlandaise revisitée. Cette bière cuivrée aux reflets de caramel porte en bouche un équilibre malté, légèrement toasté, faisant la part belle aux céréales.

En palais, elle poursuit sur des saveurs douces et rondes, de type biscuit et céréales, tirant sur le toffee et le pain d'épices. Sa note finale reste sèche et peu sucrée, compensée par l'agréable onctuosité de l'avoine, et accompagnée par un assemblage de houblons aromatiques peu amersants, qui maintiennent une savoureuse longueur en gorge.

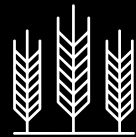


UNE MARQUE 100% LOCALE QUI VALORISE LA PRODUCTION DES AGRICULTEURS D'OCCITANIE

Cette nouvelle gamme de bières artisanales incarne l'Occitanie :

son nom 'Espigal' fait référence au territoire d'Arterris puisque « Espiga » signifie épi de céréale en occitan. Le L final apporte une touche chantante tout en rimant avec régional ou local, qui est l'ADN de la coopérative. De par son origine, l'orge qui sert à la fabrication des bières provient essentiellement du Lauragais, du Tarn, de l'Ariège et du Tarn et Garonne.

La gamme Espigal sera disponible à partir de septembre dans tous les magasins Arterris en Occitanie : Gamm Vert, Larroque et Les Fermiers Occitans.



PLUS D'INFORMATIONS EN CLIQUANT ICI



A PROPOS D'ARTERRIS

Arterris est un Groupe Coopératif agricole dont le territoire s'étend sur la région Occitanie et la Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il fédère plus de 25000 agriculteurs aux savoir-faire multiples, issus de régions et de cultures différentes. Représentant une ferme de plus de 350 000 hectares, le Groupe organisé autour de trois pôles (agricole, agro-alimentaire et distribution grand public) réalise un CA consolidé de 998M€ et s'appuie au quotidien sur une équipe de plus de 2 200 salariés.

Retrouvez toutes les actualités du groupe sur www.arterris.fr et sur la radio Arterris www.radio.arterris.fr

Crédit photos : @LydieLecarpentier

CONTACTS PRESSE ARTERRIS

OXYGEN
Charline Kohler / Aurélie Vérin
Tél : +33 (0)5 32 11 07 32
charlinek@oxygen-rp.com
[@CharlineKohler](https://www.instagram.com/CharlineKohler)