



BLANCHE DE SASSENAGE

*On dit que jadis les ouvrières du Château, les Blondes de Sassenage, n'arrêtaient leur travaux de dentelle seulement lorsqu'elles jugeaient la pièce parfaite. La Brasserie des Cuves conserve aujourd'hui cette même tradition de l'Excellence.*

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

Ingrédients : eau, malts, houblon, miel, levures, sucre, épices.

**BIERE BLANCHE DE SPECIALITE  
NON FILTREE NON PASTEURISEE**

Artisans Brasseurs | Houblons Nobles

Eau des Alpes | Optimal 6 degrés

Produit de France



BLONDE DE SASSENAGE

*On dit que jadis les ouvrières du Château, les Blondes de Sassenage, n'arrêtaient leur travaux de dentelle seulement lorsqu'elles jugeaient la pièce parfaite. La Brasserie des Cuves conserve aujourd'hui cette même tradition de l'Excellence.*

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

Ingrédients : eau, malts, houblon, miel, levures, sucre, épices.

**BIERE BLONDE DE SPECIALITE  
NON FILTREE NON PASTEURISEE**

Artisans Brasseurs | Houblons Nobles

Eau des Alpes | Optimal 6 degrés

Produit de France



AMBRE DE SASSENAGE

*On dit que jadis les ouvrières du Château, les Blondes de Sassenage, n'arrêtaient leur travaux de dentelle seulement lorsqu'elles jugeaient la pièce parfaite. La Brasserie des Cuves conserve aujourd'hui cette même tradition de l'Excellence.*

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

Ingrédients : eau, malts, houblon, miel, levures, sucre, épices.

**BIERE AMBREE DE SPECIALITE  
NON FILTREE NON PASTEURISEE**

Artisans Brasseurs | Houblons Nobles

Eau des Alpes | Optimal 6 degrés

Produit de France



**L'OEIL ROTATIF**  
Promouvoir, simplement