

## UN PEU D'HISTOIRE...

Situé dans le sud Aveyron, sur les contreforts du Larzac, c'est dans cette ancienne grange monastique datant de 1177, qui appartenait à l'abbaye cistercienne de Nonenque que notre famille a entrepris depuis 1985 d'élever des brebis laitières pour le fameux fromage de Roquefort.

Depuis 2008, nous brassons une bière fermière appelée « **La Caussearde** ». C'est une bière naturelle qui n'est ni filtrée, ni pasteurisée et refermentée en bouteille, elle est pur malt, brassée avec de l'eau de source, **les céréales sont cultivées sur nos terres (sans pesticides), maltées et torréfiées par nos propres soins.**

## NOUS TROUVER :

Ferme Brasserie du Mas Andral  
Le Mas Andral  
12540 SAINT BEAULIZE



### VISITE DE LA BRASSERIE POSSIBLE

merci de nous contacter 06 70 81 71 25

### MAIS AUSSI...

#### LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES :

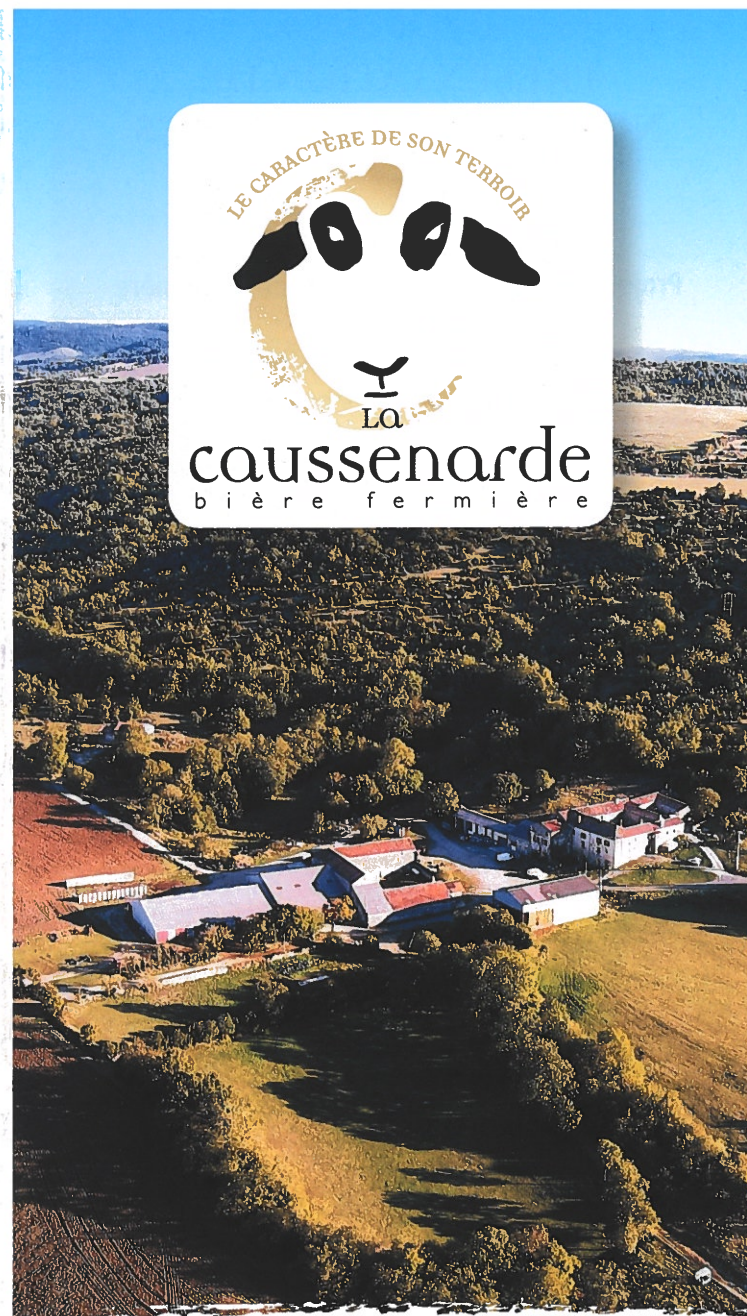
- St-Affrique : samedi matin, toute l'année
- St-Rome-de-Tarn : mardi matin, juillet et août

#### LES MARCHÉS NOCTURNES :

Millau, St-Affrique, Nant et Sévérac, juillet et août

#### LE MERCADOU DU LARZAC - POTENSAC :

Tous les vendredis soirs, juillet et août



Ferme Brasserie La Caussearde  
Le Mas Andral - 12540 SAINT BEAULIZE

Tél. : **05 65 49 45 76** ou **06 70 81 71 25**

[www.ferme-brasserie-masandral.fr](http://www.ferme-brasserie-masandral.fr)





# PRÉSENTATION DE NOS BIÈRES FERMIÈRES

Toutes les bières ont été dégustées  
par **Emmanuel Gillard Bièrologue,**  
**Projet Amertume - La dégustation de la bière**

Nous proposons différentes gammes de bières en pressions  
et nous mettons à disposition  
le matériel nécessaire au tirage.



**IBU\* : 25**  
Amertume : ●●●●●  
Couleur : ●●●●●  
Fruité : ●●●●●  
\*IBU International Bitterness Unit :  
Unité de mesure de l'amertume

**Couleur :** Blond clair-doré  
**Mousse :** Blanche, crémeuse, abondante et stable  
**Odeur :** Balade dans les champs de céréales, levure fraîche  
Bière simple et naturelle offrant une sécheresse céréalière combinée à une bonne amertume qui s'accroche au palais. Le houblonnage apporte également des saveurs herbacées et épicées.



**IBU\* : 25**  
Amertume : ●●●●●  
Couleur : ●●●●●  
Fruité : ●●●●●  
\*IBU International Bitterness Unit :  
Unité de mesure de l'amertume

**Couleur :** Ambrée foncée  
**Mousse :** Beige, crémeuse, abondante et stable  
**Odeur :** Nez gourmand sur le malt Caraña et le chocolat  
Bière dense et complexe, avec une large domination des malts offrant une palette allant de la croûte de pain jusqu'au café moka, en passant par le chocolat.



**IBU\* : 18**  
Amertume : ●●●●●  
Couleur : ●●●●●  
Fruité : ●●●●●  
\*IBU International Bitterness Unit :  
Unité de mesure de l'amertume

**Couleur :** Blond clair  
**Mousse :** Blanc cassé, bulles moyennes  
**Odeur :** Céréales crues, coriandre  
L'acidité et la sécheresse céréalière du blé cru se combinent aux saveurs épicées et à l'amertume des houblons employés pour fournir un résultat désaltérant, le tout relevé par les saveurs d'agrumes provenant des baies de coriandre.



**IBU\* : 22**  
Amertume : ●●●●●  
Couleur : ●●●●●  
Fruité : ●●●●●  
\*IBU International Bitterness Unit :  
Unité de mesure de l'amertume

**Couleur :** Blond assez clair  
**Mousse :** Blanc cassé, fines bulles, abondante et stable  
**Odeur :** Céréales crues, pâte à pain  
Une ale blonde à la texture soyeuse. On distingue une sécheresse céréalière ainsi qu'une amertume d'intensité moyenne qui rajoute encore au caractère désaltérant du produit. Les houblons nobles apportent également des notes herbacées.



**IBU\* : 35**  
Amertume : ●●●●●  
Couleur : ●●●●●  
Fruité : ●●●●●  
\*IBU International Bitterness Unit :  
Unité de mesure de l'amertume

**Couleur :** Blond clair-doré  
**Mousse :** Blanc cassé, crémeuse, abondante et stable  
**Odeur :** Céréales  
Les céréales acidulées apportent une bonne sécheresse en bouche. L'amertume s'accroche au palais, avec une touche d'âcreté. On distingue également des esters fruités de banane en provenance de la levure. Final légèrement terreux sur des céréales rustiques.



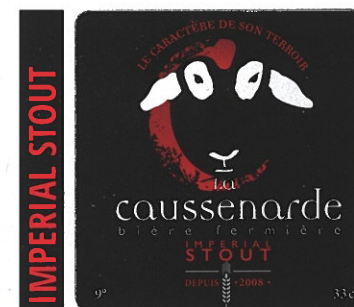
**IBU\* : 24**  
Amertume : ●●●●●  
Couleur : ●●●●●  
Fruité : ●●●●●  
\*IBU International Bitterness Unit :  
Unité de mesure de l'amertume

**Couleur :** Ambrée moyen-orange  
**Mousse :** Beige, crémeuse, abondante et stable  
**Odeur :** Cacao gras, céréales acidulées  
Une ale ambrée sèche à la texture argileuse qui laisse filtrer des saveurs grasses de cacao. On poursuit sur la croûte de pain aux céréales et une légère amertume, uniquement perceptible en finale



**IBU\* : 28**  
Amertume : ●●●●●  
Couleur : ●●●●●  
Fruité : ●●●●●  
\*IBU International Bitterness Unit :  
Unité de mesure de l'amertume

**Couleur :** Ambrée foncée  
**Mousse :** Beige foncé, bulles fines à moyennes, stable  
**Odeur :** Malt Caramunich, sucre candi, quelques épices boisées, levure phénolique  
Une bière ambrée gouleyante et chaleureuse, avec une dominante caramélisée complétée par du sucre candi et des saveurs de pain toasté. Le levure estérifiante confère des saveurs discrètes de banane et de girofle tandis que le malt devient un rien biscuité.



**IBU\* : 30**  
Amertume : ●●●●●  
Couleur : ●●●●●  
Fruité : ●●●●●  
\*IBU International Bitterness Unit :  
Unité de mesure de l'amertume

**Couleur :** Noire  
**Mousse :** Trois cm, beige foncé, bulles fines à moyennes, stable  
**Odeur :** Caramel, alcool, cacao, pointe d'alcool  
Un Imperial Stout crayeux, qui laisse une astringence céréalière en bouche. Ceci contraste avec un corps souple sur les grains torréfiés et légèrement acidulés, ainsi qu'une touche de cacao.