



# GRAND CRU



GOLD AWARD  
2011  
BELGIAN STYLE  
STRONG ALE



## ST-FEULLIEN GRAND CRU

### NOTES DE DÉGUSTATION

Bière extra-blonde de dégustation, refermentée en bouteille, la *Grand Cru* de la Brasserie St-Feuillien détient une personnalité puissante, quintessence des houblons les plus nobles et des arômes de fermentation les plus fins. Elle se distingue particulièrement des autres bières de la gamme par l'absence d'épices. Sa mousse est bien blanche, fine et aérienne; elle s'éclate en dentelles.

D'une couleur blond très pâle, la robe est remarquable par sa limpidité et sa brillance. Le nez est une cascade d'arômes de houblons parsemée de notes fruitées, alliant tout à la fois subtilité et richesse.

### SMAAKNOTITIES

De *Grand Cru* van brouwerij St-Feuillien is een extra blond op de fles hergist degustatiebier met een krachtig karakter, een zuivere hoptoets en subtiele gistingaroma's. Het bier onderscheidt zich in het bijzonder door de afwezigheid van kruiden. Het schuim is zuiver wit, fijn en luchtig als kant.

Het schuim is zuiver wit, fijn en luchtig als kant. De opmerkelijke bleekblonde kleur is stralend helder. De neus brengt een aanenschakeling van hoparoma's vol fruitige toetsen, met een perfecte harmonie tussen subtiliteit en weelderigheid.

### SAMPLING TIPS

*Grand Cru* is a speciality beer carefully crafted by St-Feuillien Brewery. This extra-blond amber nectar masterpiece undergoes refermentation in the bottle, resulting in a beer endowed with unforgettable character. The secret lies in the unique combination of the most noble hops and the finest aromatic ingredients. *Grand Cru* differs from other beers in the range by its absence of spices. Its full, white head is light and frothy, and when poured it creates a subtle lace effect.

The very pale colour of *Grand Cru* lends clarity and brilliance to its body. *Grand Cru*'s delicate nose is a veritable cascade of hoppy aromas with hints of fruitiness coupled with subtlety and sheer richness.

Extra blond top fermented beer  
Secondary fermentation in the bottle

ABV: 9,5 %  
Original gravity: 20°

Available in 33 cl,  
75 cl bottles



# ST-FEULLIEN GRAND CRU

## VERKOSTUNGSHINWEISE

Das Kennern gern zur Verkostung angebotene extrablondes Bier *Grand Cru* der Brauerei St-Feuillien gärt in der Flasche nach und ist ein charakterstarkes Bier – wie man es bei Edelhopfen und feinsten Gärungsaromen erwarten kann. Was es von den anderen Bieren im Programm unterscheidet, ist vor allem der Verzicht auf Gewürze. Sein äußerst weißer, feinporiger und luftiger Schaum bildet eine Art Spitzenmuster.

Es handelt sich um ein besonders blassgelbes, bemerkenswert glanzfeines Bier. Die Nase: ein Strauß von Hopfenaromen, aber auch fruchtige Noten, zugleich fein und intensiv.

Extrablondes  
obergäriges Bier  
Flaschennachgärung

VOL.:  
9,5 %

Stammwürze:  
20°

Erhältlich in der 0,33-cl-  
und 0,75-cl-Flasche

## SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE

*Grand Cru* è una birra speciale creata a regola d'arte dal birrifico *St Feuillien*. Grazie alla rifermentazione in bottiglia, questa birra extra bionda assume un carattere indimenticabile. È più di una birra: è un capolavoro. Il segreto risiede nella combinazione unica dei luppoli più nobili e degli aromi più pregiati. *Grand Cru* si distingue dalle altre birre della stessa gamma per l'assenza di spezie. Quando viene servita, la sua schiuma uniforme, bianca e leggera disegna sul bicchiere i merletti tipici delle birre belghe.

*Grand Cru* gli dà limpidezza e splendore. Il profumo delicato è una vera e propria cascata di sapori di luppolo con sentori di frutta, abbinati con finezza e autentica compostezza.

Birra extra bionda di alta  
fermentazione con rifer-  
mentazione in bottiglia

Gradazione alcolica:  
9,5 %

Grado plato:  
20°

Disponibile in bottiglie  
da 33 e 75 cl

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Grand Cru es una cerveza elaborada con esmero en la cervecería St-Feuillien. Esta obra maestra extra-*blonde* de color ambarino pasa por una segunda fermentación en botella, con lo que se obtiene una cerveza con un toque inolvidable. El secreto está en la combinación única de los lúpulos más nobles y los mejores ingredientes aromáticos. Grand Cru se distingue de otras cervezas similares por la ausencia de especias durante su elaboración. Su corona es blanca, ligera y espumosa; al servirse, va creando un sutil efecto de encaje.

El color muy claro de la Grand Cru le aporta un brillo y una transparencia característicos. El delicado aroma de la Grand Cru es una auténtica cascada de aromas de lúpulo con notas frutales, que combinan sutileza y riqueza.

Cerveza extra-*blonde*  
de fermentación alta  
Segunda fermentación  
en botella

Graduación:  
9,5 %

Densidad inicial:  
20°

Disponibile en botellas  
de 33 cl y de 75 cl

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cerveja extraloura de degustação, refermentada na garrafa, a *Grand Cru* da Cervejeira St. Feuillien é detentora de uma personalidade forte, essência absoluta dos lúpulos mais nobres e dos aromas de fermentação mais finos. Distingue-se particularmente das outras cervejas da gama pela ausência de especiarias. A sua espuma é muito branca, fina e leve, e brilha numa explosão de rendilhados.

De um louro muito pálido, a sua cor é notável pela limpidez e brilho. O olfato delicia-se com uma cascata de aromas de lúpulos salpicada de notas frutadas, aliando ao mesmo tempo sutileza e riqueza.

Cerveja extraloura de  
fermentação alta  
Refermentada na garrafa

Grau alcoólico  
vométrico:  
9,5 %

Gravidade original:  
20°

Disponível em garrafas  
de 33 cl e 75 cl

FOR MORE INFORMATION, PLEASE CONTACT:

**BRASSERIE ST-FEULLIEN S.A.**  
RUE D'HOUDENG 20 / 7070 LE RŒULX / BELGIUM  
TEL. +32 (0)64 31 18 18 / FAX : +32 (0)64 31 18 19  
INFO@ST-FEULLIEN.COM / WWW.ST-FEULLIEN.COM