

# LA CHOUE - GAMME CLASSIQUE

L'esprit de la tradition artisanale

UN COIN DE HAUTE-MARNE  
PARTOUT AVEC VOUS.

## LA CHOUE BLONDE

Robe dorée, mousse fine, arômes de céréales, de miel et de fleurs blanches. En bouche, elle dévoile une rondeur maltée, équilibrée par une légère amertume en finale.



UN RETOUR  
AUX SOURCES.

## LA CHOUE BLANCHE

Sous sa robe légèrement trouble, la Choue Blanche déploie des arômes d'agrumes et d'épices. En bouche, elle est souple et équilibrée, marquée par une texture soyeuse et une finale citronnée.



L'EQUILIBRE ENTRE LE  
CORPS ET L'ESPRIT.

## LA CHOUE TRIPLE

Robe dorée profonde, arômes de fruits mûrs, d'épices et de miel. En bouche, elle révèle une texture ample et chaleureuse, équilibrée par une finale sèche.



LA FINE FLEUR DE LA  
HAUTE-MARNE.

## LA CHOUE ROUSSE

Sous sa robe cuivrée et lumineuse, elle dévoile un nez intense de caramel, de céréales toastées et de fruits secs. En bouche, la rondeur du malt se marie à une fine amertume, avec une finale légèrement torréfiée.



UN CARACTERE  
A BRISER LA GLACE.

## LA CHOUE BRUNE

Robe brune aux reflets acajou. Nez marqué par des arômes de café, de cacao et de pain grillé. En bouche, elle séduit par sa texture onctueuse, son amertume maîtrisée et une finale légèrement caramélisée.



LA BOUTEILLE  
A L'AMER.

## LA CHOUE IPA

Robe dorée cuivrée, mousse dense. Nez explosif de fruits tropicaux et d'agrumes. En bouche, l'attaque est franche, les notes d'agrumes et de résine se mêlent à une amertume nette et élégante.



A LA POINTE DE LA  
CONVIVALITE.

## LA CHOUE SAISON

Robe brune aux reflets acajou, mousse dense. Nez marqué par des arômes de café, de cacao et de pain grillé. En bouche, elle séduit par sa texture onctueuse, son amertume maîtrisée et une finale légèrement caramélisée.



AVEC SA ROBE DOREE,  
ELLE MET LE PAQUET.

## LA CHOUE DE NOËL

Blonde et légère, subtilement parfumée à la coriandre et au houblon aromatique. Ses malts légèrement torréfiés lui confèrent une teinte dorée et des notes douces, parfaites pour la période des fêtes.



POUR CEUX QUI AIMENT SORTIR  
DES SENTIERS BATTUS.

## LA CHOUE SPECIALE

Au nez, elle déploie des couches aromatiques : fruits jaunes confits, épices douces, miel. En bouche, elle offre une texture soyeuse et une finale longue où se révèlent des notes de caramel, d'écorce d'orange ou de vanille



Edition limitée du 20 avril au 20 octobre

Edition limitée du 20 octobre au 31 décembre

Edition limitée du 1<sup>er</sup> janvier au 20 avril

# LA CHOUE PRESTIGE



LE SOMMET DE L'ART BRASSICOLE.

## LA CHOUE PRESTIGE GRAND CRU

### L'histoire

La Choue Prestige Grand Cru est née en 2025, à l'occasion des 25 ans de la Brasserie. Pensée comme une édition rare, elle symbolise tout le chemin parcouru depuis les débuts de Vauclair. Anthony et son équipe ont voulu créer une bière d'exception, brassée avec le même soin qu'un grand vin, pour célébrer l'expérience, la précision et la passion accumulées au fil des années.

### L'esprit de la bière

Puissante, équilibrée et raffinée, la Choue Prestige Grand Cru est une bière de dégustation, faite pour prendre son temps. Elle révèle une complexité aromatique rare : fruits secs, miel, malt légèrement toasté et une pointe boisée.

### Dégustation

Robe dorée profonde, nez ample et expressif. En bouche, la texture est riche, dense, avec une finale longue et harmonieuse. Une bière de célébration, qui s'apprécie autant seule qu'en accord avec un plat raffiné.

### Style

Bière de garde



### Notes du brasseur

Fruits secs, miel, bois léger



### Degré

7,5 %



### Accords

Viandes blanches en sauce, foie gras, desserts gourmands



### Température de dégustation

10 à 12 °C



### Création

2025

