



La Piautre, Bière et whisky bio d'Anjou,

Créée sur les bords de Loire en 2004, La Piautre réunit sur un même site les activités de MALTERIE, de BRASSERIE et de DISTILLERIE.

Artisans de nos produits, nous assurons toutes les étapes de la transformation de l'orge. 100 tonnes d'orge bio locale sont ainsi maltées chaque année, assurant 85 % de nos besoins en malt pour la bière et 100 % pour le whisky. Fortement ancrés à notre territoire nous vous garantissons une transparence totale, du champ d'orge jusqu'à votre verre.

Bière bio artisanale non filtrée ni pasteurisée, La Piautre se décline en une douzaine de bières différentes : de la blanche à la noire ou encore vieilles en barriques de vins d'Anjou.

La Piautre - Bières et Whiskies Bio d'Anjou

La Fabrique des Bières d'Anjou : Malterie - Brasserie - Distillerie

La Gare 49250 LA MENITRE - Tel 02 41 57 62 78 email contact@lapiautre.fr

www.lapiautre.fr