

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Visite de la Microbrasserie Brewen
Le 11 avril 2023,

Visite de la microbrasserie Brewen Saint-Brevin

Pierre Yves GUENOLE, producteur local de bières bio et engagées, reconduit sa visite de la Microbrasserie Brewen.

Il vous invite à découvrir les coulisses de fabrication et vous explique les différentes étapes de production, depuis la graine de houblon qu'il choisit parmi les variétés provenant notamment du Champ du Houblon à Bourgneuf en Retz (44), puis le concassage du malt, le brassage, la fermentation, la filtration, l'embouteillage, et enfin l'étiquetage !

Il évoque ses engagements : produits issus de l'agriculture biologique, procédé de fabrication favorisant le recyclage et la réutilisation tout en limitant la consommation d'eau, la microbrasserie Brewen est résolument orientée dans une démarche d'économie circulaire.

À l'issue de la visite, une dégustation de bières blondes, rousses ou ambrées vous est offerte.

À noter : La dégustation de bière est exclusivement réservée aux personnes majeures. L'abus d'alcool est dangereux.



Rendez-vous mercredi 26 avril puis mardi 2 mai, à partir de 11h
Chemin des Pinluettes, 44250 Saint-Brevin

Réservation **gratuite** auprès de l'Office de Tourisme ou en ligne [ICI>>>](#)