



### TRADITION & TECHNOLOGIE



Une nouvelle infrastructure, réalisée sur mesure jusqu'aux moindres détails, employant les technologies de pointe et bien à l'usage de l'artisanat.

- Salle de brassage performante munie de toutes les avancées optimisant la qualité des produits et réduisant l'impact sur l'environnement.
- > Cave de fermentation souple et performante.
- > Conception globale permettant toute la créativité possible.
- > Ligne d'embouteillage moderne, rapide et sécure.
- > Mise en fût durable et qualitative.

Dès à présent, un incroyable bar avec **46 lignes de tirage bière pression** ainsi qu'une **zone de dégustation au cœur de la brasserie** elle-même : **un circuit-court pour une expérience immersive et exceptionnelle.** 

Possibilité de proposer les produits personnalisés en direct au public dans cet établissement hors-norme.

# ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ FAÇON

# EXPÉRIENCE

- Nous avons la volonté de fédérer et d'accompagner les projets brassicoles régionaux en toute transparence.
- > Nos maîtres brasseurs vous accompagnent entièrement dans la conception.
- Leur remarquable expérience est mise à votre disposition pour cibler efficacement vos attentes et vos besoins.
- Toute notre production est intégralement réalisée dans le cadre prestigieux de La Grand Poste.
- > Nous mettons aussi à votre disposition une **production certifiée bio.**
- > Vous bénéficiez d'une visibilité importante avec une rentabilité non-négligeable « Producteur - Client final » sans intermédiaire.
- > Vous avez la possibilité de participer au brassage et à tout le processus.
- Nous créons avec vous un produit avec une recette, un nom et une identité propre.





## À PARTIR DE :



#### 2.50€ LE LITRE

3000L de Bière à 12°P 100% bouteilles long neck 33cl Étiquetée, capsulée, encartonnée (HTVA ET HORS ACCISES)



#### 2 10*€* | F | ITDE

3000L de Bière à 12°P 100% fûts inox 20L BDL (HTVA, HORS CAUTION ET HORS ACCISES)

**POUR NOUS CONTACTER:** 



INFO@RDL.REED

