



COUP de GRACE **IMPERIAL STOUT**

Histoire de la bière

Le style de bière Imperial Stout ou Russian Imperial Stout (IRS pour les intimes) serait issu de la cour de Russie, où les nobles russes, et Catherine II elle-même (1729 – 1796) appréciaient particulièrement les bières fortes et noires, importées d'Angleterre.

La Skumenn Coup de Grâce est née d'une amitié entre les deux brasseurs fondateurs (Steph et Thom) et Jules, qui intégrera l'équipe en mars 2016 pendant plus de 6 mois, avant de partir à la découverte de l'Océanie. Issu du monde viticole, Jules partage très vite sa passion débordante pour le vin, la fermentation et les affinages en tous genres. L'idée d'une bière noire forte et vieillie en barrique de Cognac émerge et un voyage est organisé vers le sud-ouest à la rencontre de brasseries connues pour leur savoir-faire dans ce domaine. C'est aussi là, à Jonsac-La-Pallue, que la tonnellerie Doreau devient vite un partenaire de choix pour la sélection des précieuses barriques. Une fois rentré avec les trois premiers fûts de chêne fraîchement vidés, la première version de ce Stout puissant et chaleureux contenant pas moins de 10 variétés de maltes est entonnée. 4 mois plus tard, la Coup de Grâce Cognac Imperial Stout est présentée pour Noël 2016. Très appréciée en particulier des cavistes et restaurateurs, la bière au Cognac remporte en 2018 la médaille d'or au concours France Bieres Challenge... Chaque année, pour l'arrivée de l'hiver, la brasserie offre en quantité très limitée, un nouveau millésime de cette bière d'exception.

Texte de l'étiquette :

"Un tonneau n'est heureux que lorsqu'il est plein !". Inspiré par cette parole de tonnelier, nous avons imaginé la Coup de Grâce Cognac Imperial Stout, une bière suave et chaleureuse à la robe sombre et aux reflets bruns ardents, révélant de fines notes de malts chocolat, des saveurs vanillées, de caramel, d'abricot et de fruits confits ; héritage aromatique issu de son mûrissement en barriques de Cognac.

Brasserie Skumenn

5 rue Joval 35690 Acigné

Tél : 02 99 55 32 08

www.skumenn.com



– BIÈRES POUR FINES GUEULES –

Les ingrédients

Malts : Pilsen, Malt fumé, Blé, Seigle, Avoine, Malt Special B, Malt Biscuit, Malt Chocolat; Black Malt, Rosted Barley.

Houblons : Summit, Columbus

Niveau d'amertume : IBU's > 67

Couleur de la robe : EBC 85

Alcool : 10%

Dispo : 33cl / 75cl / Fûts 20L

Température de dégustation : 7°C

Musique associée : Chopin - Nocturne

Accords : fondant chocolat valrhona et cigare

Brasserie Skumenn

5 rue Joval 35690 Acigné

Tél : 02 99 55 32 08

www.skumenn.com