



Anno 1216

Val-Dieu

La Bière d'Abbaye - The Abbey Beer



LA BLONDE

6%

La Blonde Val-Dieu est une bière fraîche et légère, modérément alcoolisée avec un fort caractère convivial. Elle se boit aussi bien en apéritif que comme digestif. Elle peut également accompagner le repas. Elle ne dessèche pas la bouche et développe un caractère agréable et amer en conclusion. Une fraîcheur de départ la rendra plus agréable. Elle gardera un léger manteau blanc tout au long de la dégustation.

LA BRUNE

8%

La Brune Val-Dieu est colorée. Son arôme est plus sévère avec un côté café/moka. Le moka disparaîtra à la dégustation pour laisser place à un goût de malt torréfié ni trop neutre, ni trop profond. Elle possède un léger piquant à la langue, prévenant qu'il s'agit d'une bière de dégustation avant tout. Chambrée ou tempérée, elle se conjugue comme une bière de circonstance.

LA TRIPLE

9%

La Triple Val-Dieu est le résultat d'une longue fermentation, scrupuleusement suivie par le maître-brasseur. Son amertume profonde et souple aux papilles n'altérera pas la découverte de ses composantes. On y reconnaîtra un houblon naturellement aromatisé ainsi qu'une arrière saveur alcoolisée. Associée à une gastronomie appropriée, elle se classe parmi les grandes bières des tables les plus huppées.



HISTOIRE • Tradition brassicole de l'abbaye cistercienne Notre-Dame du Val-Dieu remontant à sa fondation en 1216.

TYPE • Bière belge d'abbaye reconnue de haute fermentation non pasteurisée.

INGRÉDIENTS • Malt Pilsen, houblons Saaz et Spalter, sucre, levure vivante, eau naturelle de la région.

GOÛT • Mise en bouche tout d'abord sucrée, puis légère amertume alors qu'elle est composée de deux variantes de houblons traditionnels. Peu d'arrière goût sur fond très légèrement amer. Extrêmement digeste et désaltérante.

COULEUR • Jaune timide et légèrement voilé.

ARÔME • Bel arôme parfumé, légèrement piquant.

VOLUME D'ALCOOL • 6%

MOUSSE • Blanche mais pas trop épaisse.

VERRE • Verre calice volumineux et arrondi.

HISTOIRE • Tradition brassicole de l'abbaye cistercienne Notre-Dame du Val-Dieu remontant à sa fondation en 1216.

TYPE • Bière belge d'abbaye reconnue de haute fermentation légèrement filtrée mais subissant une nouvelle fermentation en bouteille.

INGRÉDIENTS • Malt Pilsen, Malt Torréfié, houblons Saaz et Spalter, sucre, levure vivante, eau naturelle de la région.

GOÛT • Si son arôme évoque le café/moka, le moka disparaît au goût pour ne plus laisser qu'une saveur de café ne libérant quasi aucune amertume. Piquant similaire à la blonde.

COULEUR • Contrairement à sa qualification, elle est plutôt de couleur rubis foncé.

ARÔME • Puissant café moka.

VOLUME D'ALCOOL • 8%

MOUSSE • Brunâtre et découpée sur ses bords.

VERRE • Verre calice volumineux et arrondi.

HISTOIRE • Inspiration initiale d'une recette monastique de l'abbaye du même nom et dont sont déjà issues une blonde et une brune.

TYPE • Bière belge d'abbaye reconnue. Triple blonde d'abbaye de haute fermentation non pasteurisée.

INGRÉDIENTS • Malt Pilsen, houblons Saaz et Spalter, sucre, levure vivante, eau naturelle de la région.

GOÛT • Son goût corsé est progressif mais jamais excessif. Une légère saveur sucrée apparaîtra en milieu de bouche combinant alcool, amertume et douceur. Sa conclusion ponctue une amertume aromatisée et alcoolisée. Excellente, équilibrée et très digestive, surtout lorsqu'on la conjugue avec gastronomie.

COULEUR • Jaune chaleureux légèrement voilé.

ARÔME • A la fois pointu et corsé. Cette bière dégage des arômes de malt et de fermentation, mélangés à des notes soufrées.

VOLUME D'ALCOOL • 9%

MOUSSE • Belle mousse blanche pas trop onctueuse en raison de son volume d'alcool élevé.

VERRE • Verre calice volumineux et arrondi.



Anno 1216

Val-Dieu

La Bière d'Abbaye - The Abbey Beer



THE BLOND

6%

The Val-Dieu Blond is a fresh and light beer, moderately alcoholized, and a strong friendly character. It is perfect for aperitif or as digestive. It can also accompany a good meal. It does not dry the mouth and develops progressively a pleasant and bitter character. Chilled, it will be more pleasant to drink. It will keep a light white foam coat throughout the tasting.

THE BROWN

8%

The Brown Val-Dieu is colored. Its aroma is more pronounced, with a coffee / mocha character. The mocha taste will disappear progressively to make room for a taste of roasted malt that is neither too neutral nor too strong. It is very slightly spicy, reminding that it is before all a beer for degustation. Chambered or tempered, it suits all circumstances.

THE TRIPLE

9%

The Val-Dieu Triple is the result of a long fermentation, scrupulously followed by the brewmaster. Its deep yet soft bitterness does not interfere with the discovery of its components. The taste of the hop comes through, naturally aromatized, accompanied by an alcoholic after taste. It can be associated with refined dishes and ranks among the great beers. It may be found in the some of the most exclusive restaurants.



HISTORY • Brewing tradition of the Cistercian Abbey Notre Dame du Val-Dieu dating back to its foundation in 1216.

TYPE • Recognized Belgian abbey beer of high fermentation and no pasteurization.

INGREDIENTS • Pilsen malt, Saaz and Spalter hops, sugar, live yeast, natural water from the region.

TASTE • Taste is sweet to start, then slightly bitter, while it is composed of two variants of traditional hops. Limited aftertaste with a very slight bitter background. Highly digestible and refreshing.

COLOR • Slightly yellow and hazy.

AROMA • Pleasant fragranced aroma, slightly spicy.

ALCOHOL VOLUME • 6%

FOAM • White but not too thick.

GLASS • Chalice type glass, large and rounded.

HISTORY • Brewing tradition of the Cistercian Abbey Notre Dame du Val-Dieu dating back to its foundation in 1216.

TYPE • Recognized Belgian abbey beer of high fermentation, moderately filtered and undergoing a second fermentation in the bottle.

INGREDIENTS • Pilsen malt, roasted malt, Saaz and Spalter hops, sugar, live yeast, natural water from the region.

TASTE • If its aroma evokes the coffee / mocha, mocha taste disappears never to let a coffee flavor releasing almost no bitterness. The spicy taste is similar to that of the blond beer.

COLOR • Unlike its name would suggest, it has a dark ruby in color.

AROMA • Powerful mocha aroma.

ALCOHOL VOLUME • 8%

FOAM • Brown with cuts on the edges.

GLASS • Chalice type glass, large and rounded.

HISTORY • Initial inspiration from a monastic recipe from the abbey of the same name which has already given a blond and a brown beer.

TYPE • Recognized Belgian abbey beer. Triple blonde abbey beer of high fermentation, not pasteurized.

INGREDIENTS • Pilsen malt, Saaz and Spalter hops, sugar, live yeast, natural water from the region.

TASTE • Its full-bodied taste is released progressively without ever becoming excessive. A slight sweetness will appear, combining alcohol, bitterness and sweetness. The conclusion is characterized by an aromatized and alcoholic bitterness. Excellent, very balanced and digestive, especially when combined with delicate food.

COLOR • Warm yellow slightly hazy.

AROMA • Both sharp and strong. This beer releases aromas of malt and fermentation, mixed with sulfur notes.

ALCOHOL VOLUME • 9%

FOAM • Beautiful white foam with a limited creamy character due to its high alcohol content.

GLASS • Chalice type glass, large and rounded.



Anno 1216

Val-Dieu

La Bière d'Abbaye - The Abbey Beer

	VAL-DIEU REFERENCE	QUANTITY (LITER)	NUMBER PER PACKAGE	NUMBER OF PACKAGES PER PALLET CHEP (1MX1M20)	SPECIFICATIONS	
CARTON VAL-DIEU 24X33CL	BLONDE/BLOND	1	0,33	24	72	6 % (14 °p)
	BRUNE/BROWN	2	0,33	24	72	8 % (18 °p)
	TRIPLE/TRIPEL	3	0,33	24	72	9 % (18 °p)
CARTON VAL-DIEU 12X75CL	BLONDE/BLOND	75301	0,75	12	70	6 % (14 °p)
	BRUNE/BROWN	75302	0,75	12	70	8 % (18 °p)
	TRIPLE/TRIPEL	75303	0,75	12	70	9 % (18 °p)
	GRAND CRU	75305	0,75	12	70	10,5 % (20°p)
KEG VAL-DIEU 20L	BLONDE/BLOND	4	20	1	40	6 % (14 °p)
	BRUNE/BROWN	5	20	1	40	8 % (18 °p)
	TRIPLE/TRIPEL	6	20	1	40	9 % (18 °p)
	GRAND CRU	7	20	1	40	10,5 % (20°p)

