



Une brasserie artisanale

UN PEU D'HISTOIRE...

Le hameau de Marsinne à Couthuin constitue un étonnant musée en plein air: trois fermes historiques concentrées sur son territoire comptent parmi les plus anciennes de Hesbaye. Ces trois bâtiments sont très proches l'un de l'autre et forment un remarquable ensemble architectural qui a peu évolué depuis le XVIIIe siècle.

Au XIIe siècle, ce domaine, s'appelait "La Derlière de Marsinne" et tirait son nom de la présence d'une exploitation de derle, cette argile plastique qui fit la renommée de la céramique andennaise."

C'est au Château-Ferme de Marsinne qui accueillait déjà en 1866 une brasserie gérée par un certain Léopold, que Nicolas Declercq et Tanguy van der Eecken ont renoué avec la tradition en relançant l'activité brassicole.

New TIMBER & CLASSIC by Léopold 7

Same
bottle

Different
Caps



LEOPOLD 7

BRASSERIE DE MARSINNE

PLUS D'INFOS: LEOPOLD7.COM

Brasserie de Marsinne
Rue de la médaille, 17 - 4218 Couthuin

Eco-responsible

BRASSERIE DURABLE

La brasserie de Marsinne s'inscrit dans une démarche de développement durable. En effet, le processus de brassage est optimisé pour réduire voire supprimer complètement les rejets divers (levures, eaux de brassage, produits de nettoyage,...) afin de minimiser l'impact de l'entreprise sur l'environnement.

Pas d'étiquette, pas de colle, ce qui évite l'utilisation de tensio-actifs et de détergents et réduit la demande énergétique ainsi que la consommation d'eau. Il ressort de cette réflexion que les ingrédients sont soit issus de l'agriculture biologique soit produits localement.



ENERGIE

Optimisation des consommations énergétiques, utilisation d'électricité verte et isolation maximum du bâtiment.



PRODUCTION

Isolation de l'outil de production et optimisation de la gestion des eaux résiduelles.



PACKAGING

Bouteilles sérigraphiées certifiées sans cadmium, pas d'étiquettes ni de colle, packaging recyclé à 98% et entièrement recyclable.

*3 grains, 3 houblons et la
Léopold Touch... le secret du
brasseur, en quelque sorte !*

Des bières atypiques

LA «LÉOPOLD TOUCH»



La Léopold 7 Classic est une bière blonde-ambree légère qui titre 6,2°Alc. Sa garde prolongée et son corps moelleux, la conduisent vers un agréable équilibre d'arômes floraux et de notes d'agrumes. Ses 3 grains et 3 houblons se traduisent par une mousse crémeuse intense et une post-amertume légèrement prononcée. L'utilisation de froment lui confère une astringence d'arrière-bouche très agréable qui donne l'envie de boire une seconde gorgée.

Alcool

6.2%

Amertume

7/10

Moelleux

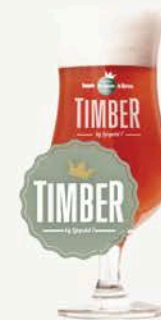
7/10

Arôme

Floral
Citric

Couleur

13 EBC



Intense et puissante, la Timber est une bière couleur rubis, brassée selon le plus strict respect de la tradition. Bière de garde, elle développe des arômes de torréfaction associés à une note épicée soutenue en arrière bouche. Avec sa mousse crémeuse et une post-amertume prononcée, elle enchantera les dégustateurs avisés. Le bouquet d'épices lui confère quant à lui une originalité dans la plus pure lignée des Léopold 7.

Alcool

6.2%

Amertume

8/10

Moelleux

6/10

Arôme

Roasted
Herbal

Couleur

21 EBC