



**#LaMiN : la bière**  
**Made in Normandie depuis 2015**

# #Notre Histoire

La MiN, c'est une recette simple :  
des amis

+ de la bière artisanale

+ de la Normandie

Depuis décembre 2019, toutes nos bières  
sont certifiées biologiques.

# #Blonde 5°

Style : Golden ale

Couleur : jaune dorée

Limpidité : voilée

Persistance de la mousse : fine

Effervescence : élégante

Intensité des arômes : moyenne

Arômes provenant du malt : mie du pain

Arômes provenant du houblon : léger, fin, épicé

Arômes provenant de la levure : léger esters

Saveurs provenant des malts et des

houblons : céréales humides et fine amertume, une pointe épicée

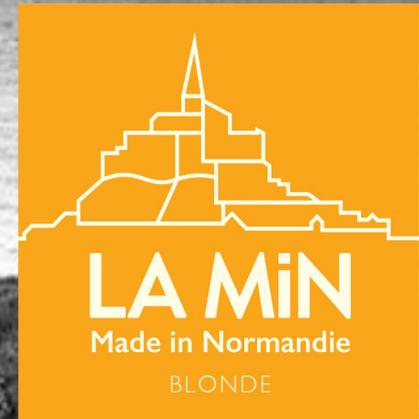
Carbonatation : élégante

Qualités : neutre

Corps : aqueux

Texture : soyeuse

Finale : courte, légère sécheresse en fin de bouche



# #IPA 6°

Style : American IPA

Couleur : entre cuivrée et ambrée

Limpidité : voilée

Persistance de la mousse : fine, crémeuse

Effervescence : bulles de petites taille

Intensité des arômes : moyenne

Arômes provenant du malt : pain, légèrement caramélisé

Arômes provenant du houblon : floraux, fruités et très légèrement épicés

Saveurs provenant des malts et des houblons : sucrosité en final

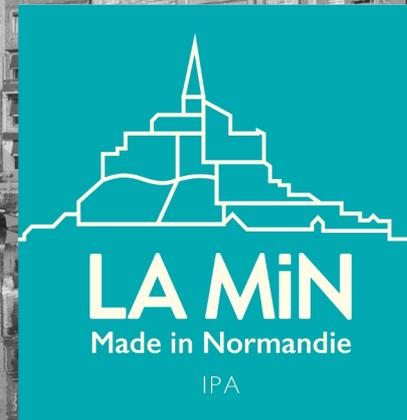
Carbonatation : élégante

Qualités : amer

Corps : aqueux

Texture : soyeuse

Finale : fruité et amer finissant par une légère pointe de sucre



# #Blanche 5°

Style : Belgian wheat beer

Couleur : jaune pâle

Limpidité : voilée

Persistance de la mousse : fine, crémeuse

Effervescence : élégante

Intensité des arômes : moyenne

Arômes provenant du malt : pain frais, acidulé (lié au blé)

Arômes provenant du houblon : légèrement floral plus marqués par le fruité

Saveurs provenant des malts et des houblons : agrumes (liés aux écorces d'orange et de la coriandre)

Carbonatation : fine

Qualités : acidulée, faiblement amère

Corps : aqueux

Texture : soyeuse

Finale : plutôt longue, acidulée et fruitée, fruits blancs



# #Ambrée 6,5°

Style : Belgian pale ale

Couleur : ambrée

Limpidité : voilée

Persistance de la mousse : fine

Effervescence : élégante

Intensité des arômes : moyenne

Arômes provenant du malt : toasté, biscuit

Arômes provenant du houblon : fruité, esters

Saveurs provenant des malts et des houblons : malt cara et fine amertume

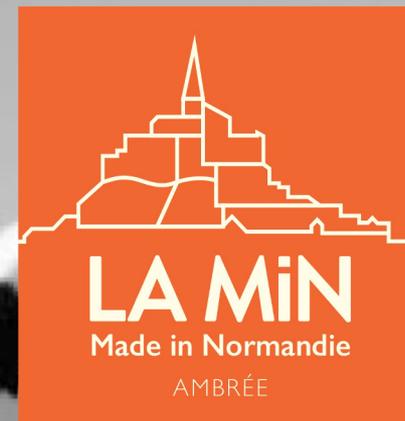
Carbonatation : élégante

Qualités : sucrée

Corps : aqueux

Texture : soyeuse

Finale : longue, combiné de sucrosité et d'amertume



# #Epices 7,5°

Couleur : robe ambrée

Limpidité : très légèrement voilée

Persistance de la mousse : fine mousse tenace

Effervescence : douce

Intensité des arômes : forte

Arômes provenant du malt : biscuit légèrement caramel. Les plantes sont fortes en bouche

Arômes provenant des levures : banane et aloé véra

Carbonatation : légère

Corps : onctueux

Texture : soyeuse

Finale : bière complexe et pleine de saveurs, persistance des saveurs, rondeur chaleureuse et parfaite en digestif



# #Production bio

La MiN est bio et brassée en Normandie dans la baie du Mont Saint-Michel.

Entièrement rénovée, la brasserie dispose des outils de production les plus innovants.

A travers ce partenariat nous assurons de grands volumes de production.

Conditionnements des MiN : bouteilles 33cl et fûts de 20l.



# #Presse

## À Fécamp, le descendant du fondateur de la Bénédictine mise sur la MiN, une bière bio made in Normandy

Consommation. Le Fécampois Aymeric Le Grand, arrière-arrière-petit-fils du fondateur de la Bénédictine, est devenu l'actionnaire principal de la MiN, une bière normande bio, brassée près du Mont-Saint-Michel.

Publié par Paris-Normandie

PUBLIE LE 201101019 À 12:17

MIS À JOUR LE 201101019 À 12:17

TEMPS DE LECTURE : 1 MINUTE



Aymeric Le Grand (à gauche) et son cousin Rami Herouard sont de par la Brasserie de la Bière, près du Mont-Saint-Michel. (Photo Christophe)

USA Entreprises Décideurs Mises Commerce connecté Marchés Data Événements info@poyfrance.com

### Boissons

Comment se porte le marché des boissons ? Quelles sont les nouveautés ? Eaux, sodas, jus, bières spiritueux... Retrouvez les dernières tendances du rayon Boissons.

Accueil Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées

ACQUER USA

## LA MIN, la bière "Made in Normandie"

BYVME LEROUARDEN | MARCHÉ & BOISSONS UNIVERS PRODUITS

PUBLIE LE 24/07/2019

TWITTER FACEBOOK LINKEDIN GOOGLE+ EMAIL IMPRIMER

Quatre jeunes Normands ont créé la MIN, une bière locale et artisanale. Celle-ci commence à s'inviter dans une sélection de magasins Intermarché et, pour se faire connaître, sur les événements culturels de la région. Histoire d'une naissance.

**La Min.** 🍷 merveilleusement bien, à Salon de l'Agriculture Paris. ...  
Publié par Julien Vossier [?] · 24 février 2018 · Paris · 🌐

Comme Emmanuel Macron venez nous rencontrer au stand de la Région Normandie pour déguster nos 2 recettes 🍷  
#LaMIN #Sia2018



Cliquez pour élargir

**Guillaume Gomez Chef** @ggomez\_chef  
On va attendre un peu avant de déguster ! Bravo les normands pour cette bière « bio » artisanale... @BiereLaMin bio #normandie #nosbrasseurontdualent #nosterrorisontdualent #cheflysee #chefconnected #palaisdeleysee #presidenceclairepublique #guillaugomez

Guillaume Gomez Chef et 3 autres personnes  
8:38 AM · 22 sept. 2020 · Twitter for iPhone  
11 Retweets 4 Tweets cités 65 J'aime

**Made in Normandie** @BiereLaMin · 2 août  
Fiers que @petedoherty apprécie le goût de notre #IPA 🍷

paris\_normandie et 6 autres personnes  
8 15

**La Min est à Malignon.**  
Publié par Julien Vossier [?] · 16 septembre 2018 · Paris · 🌐

#LaMIN aux Journées européennes du patrimoine #JEP2018

# #Contact

Jonathan Capperon

commande@la-min.com

06 07 56 41 94

Suivez #LaMiN sur les réseaux sociaux :

Instagram, Facebook, LinkedIn et Twitter



[bierelamin.fr](http://bierelamin.fr) - [@bierelamin](https://twitter.com/bierelamin) - [#LaMiN](https://hashtagger.com/hashtag/LaMiN)

512 rue Saint-Pierre  
76400 Tourville-les-Ifs