BIÈRE DE LA DURANCE

MICROBRASSERIE
INDÉPENDANTE

TUTA MONTIBUS ET FLUVIIS

Fièrement brassée en Haute-Provence
Sisteron (04) - FRANCE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes profondément attachés à notre région et à ses traditions.

Localité & Authenticité

Nous intégrons le plus possible d'ingrédients locaux dans nos recettes, notamment de l'orge et du houblon cultivés sur notre territoire. En brassant nos bières au cœur de la vallée de la Durance, nous cherchons à valoriser la richesse de notre terroir. Notre espace de dégustation sur place et nos visites guidées permettent à nos clients de découvrir l'histoire et le processus derrière chaque bière que nous brassons.

Durabilité environnementale

En travaillant en étroite collaboration avec des fournisseurs locaux, nous réduisons la distance parcourue par nos matières premières, minimisant ainsi les émissions de gaz à effet de serre associées au transport. Nous investissons dans des technologies de brassage économes en ressources, telles que des systèmes de brassage à faible consommation d'eau.

Passion & Créativité

Notre passion pour la bière et notre désir de créer des saveurs uniques nous animent chaque jour. Nous sommes constamment à la recherche de nouvelles recettes pour répondre à la demande de nos clients et pour satisfaire notre soif d'innovation.

Ces valeurs guident notre travail quotidien à la Bière de la Durance, nous permettant de créer des bières de qualité tout en préservant notre environnement et en contribuant au développement économique et social de notre région.

LA BIÈRE DE LA DURANCE

Toutes nos bières artisanales sont brassées et embouteillées avec soin à Sisteron, au cœur de la vallée de la Durance. Fidèles à nos valeurs, nos recettes mettent en avant le savoir-faire de notre brasseur et les saveurs des ingrédients sélectionnés avec soin.

LA BLANCHE

Bière de blé - fermentation haute
Légère & rafraîchissante
Notes d'agrumes

LA CLARÉE

Bière blonde - fermentation basse
Rafraîchissante & et de caractère
Fleurie & délicatement amère

LA BUËCH

IPA - fermentation haute
Équilibrée
Rondeurs & amertume

LA BLÉONE

Bière Blonde - fermentation haute
Légère & rafraîchissante
Arômes poivrés & épicés

LA JABRON

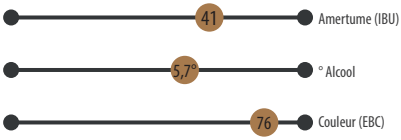
Bière ambrée - fermentation haute
Fruité & épicée
Arômes de pain grillé & caramel

L'UBAYE

Bière triple - fermentation haute
Ronde & savoureuse
Arômes puissants

L'ASSE

Bière noire - fermentation haute
Houblon aux accents fruités
Cacao & malts grillés



LA VERDON

IPA - fermentation haute
Fraîche & faiblement alcoolisée
Arômes fruités

IRRÉSISTIBLE AU MIEL

Bière blonde 100% locale (hors levure)
Au miel de châtaignier
Légère & peu sucrée

IRRÉSISTIBLE AU PETIT ÉPEAUTRE IGP

Bière de terroir 100% locale (hors levure)
Rafraîchissante et subtilement houblonnée
Douce et délicate

LA LIMONADE

Sans arômes ni conservateurs
A base de citrons BIO
Rafraîchissante et peu sucrée

DURANCE COLA

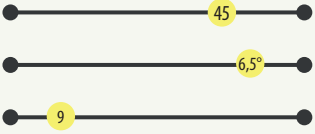
Cola artisanal
Sans colorants ni arômes artificiels
Certifié 100% bio

LA GAMME QUINTESSENCE

La gamme Quintessence est née de la volonté de proposer des bières de dégustation aux arômes riches et complexes où se mêlent d'intenses saveurs.

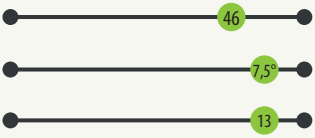
LA HOPPY LAGER

Bière blonde - fermentation basse
Raffinée & délicate
Fort caractère houblonné



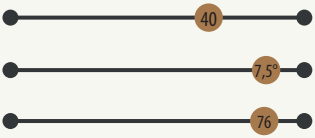
L'IMPERIAL IPA

Bière blonde - fermentation haute
Profil aromatique intense
Bel équilibre entre amertume et le côté fruité



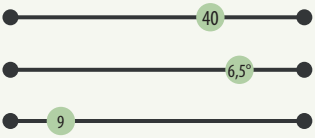
L'IMPERIAL STOUT

Bière noire - fermentation haute
Onctueuse & persistance aromatique
Arômes cacao & café



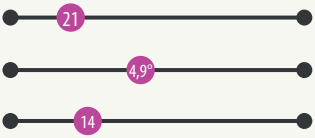
LA NEW ENGLAND IPA (NEIPA)

Bière Blonde - fermentation haute
Onctueuse & fruitée
Trois houblons différents



BIÈRE À LA FRAMBOISE

Brassée avec des framboises entières
Peu amère
Acidulée & très rafraîchissante



BIÈRE DE LA DURANCE

MICROBRASSERIE
INDÉPENDANTE

Bière de la Durance
27 Allée des Frênes
04200 Sisteron

04 86 89 32 87
07 78 91 56 15
contact@bieredeladurance.com

Horaires du bar
Du mercredi au vendredi :
De 15h à 21h
Le samedi : de 10h à 18h

Horaires de la boutique
Du lundi au vendredi :
De 9h à 18h

www.bieredeladurance.com