



TRIPLE  TRIPEL
 DRY HOPPED / HOUBLONNAGE A CRU



Pour les 2 ans d'activité de la brasserie BelgoSapiens Brewers, il était évident de lancer une nouvelle gamme de bières. Cette gamme, **Cheval Godet** révèle aujourd'hui sa première bière, une Triple.

Le **Cheval Godet**, partie intégrante du folklore *Aclot*, trouve son origine au 17^e siècle mais pas à l'époque des *Triplodocus*.

La Triple du **Cheval Godet** brassée avec 3 céréales, 4 malts, de la cassonnade et 4 houblons, bénéficie d'un dry hopping au Polaris, houblon symbole de notre brasserie.

Son nez est à la fois végétal et frais tout en étant accompagné d'arômes subtils et épicés de fermentation. Sa bouche est chaude, très légèrement capiteuse voir *divine* avec une belle longueur d'amertume.

Une dégustation *Collégiale* doit rester un moment de Plaisir à Partager.

After 2 full years of brewing activity it was logical for us, BelgoSapiens Brewers, to start a new range of beers. Today, this range, named **Cheval Godet** is proposing its first beer, a Triple.

The **Cheval Godet**, which is an integral part of the *Aclot* folklore, i.e. from the town of Nivelles, goes back in history to the 17th century, which is not the *Triplodocus* era however.

The Triple of **Cheval Godet** has been brewed with 3 sorts of cereales, 4 malts, brown sugar and 4 hops, including a dry-hopping with Polaris. This hop is a symbol of our brewery.

Its nose is both vegetal and fresh at the same time accompanied by subtle and spicy fermentation aromas. Its mouth is warm, very slightly heady, indeed *divine*, and with a good length as regards bitterness.

Its *Collégiale* tasting must remain a moment of pleasure to be shared.

Om het tweejarig bestaan van de brouwerij BelgoSapiens Brewers te vieren, is het evident om een nieuw gamma aan bieren te lanceren. Deze gamma, **Cheval Godet**, onthult vandaag zijn eerste bier, een triple.

De **Cheval Godet** is een integraal onderdeel van de folklore *Aclot*. Deze is ontstaan in de 17^e eeuw maar niet in de tijd van *Triplodocus*.

De triple van **Cheval Godet** is gebrouwen met 3 soorten granen, 4 soorten mout, bruine suiker en 4 soorten hop. Waarbij hop als symbool staat voor onze brouwerij. Ook geniet dit bier van een polaris dry hopping.

De neus is plantaardig en fris, vergezeld met subtiele aroma's en verschillende gisting kruiden. De mond heeft een warme, *goddelijke* koppigheid in zich met een afgewerkte bittere toets.

Een *collégiale* degustatie moet een moment zijn van gedeeld plezier!

BOUTEILLE / BOTTLE / FLES

VOLUME	ALC. VOL.	UNITS	OG	IBU	EBC/SRM	SERVE
330 ml	8,1%	2,1	16,5°P	40	12 / 6	8 - 10°C
EAN		PACKAGING		UNIT WEIGHT		WEIGHT X 24
5 425039 110301		Caisse de 24 bouteilles 63 caisses / palette euro		0,585 Kg		15 Kg

CANETTE / CAN / BLIKJE

VOLUME	ALC. VOL.	UNITS	OG	IBU	EBC/SRM	SERVE
330 ml	8,1%	2,1	16,5°P	40	12 / 6	8 - 10°C
EAN		PACKAGING		UNIT WEIGHT		WEIGHT X 24
5 425039 110318		Tray de 24 cannettes 90 trays / palette 100x120		0,343 Kg		8,5 Kg



Egalement disponible en fûts en inox one-way de 20 litres - ?? fûts de 20 litres / palette

Also available on one-way drums of 20 liters in stainless steel - ?? kegs of 20 liters / pallet



BRASSERIE CERES BELGIQUE SPRL

5, rue du Travail - 1400 Nivelles - Belgique
 T. +32 (0)67 33 99 17 - contact@belgosapiens.be
 www.facebook.com/belgosapiens - www.belgosapiens.be

