

Plus qu'une bière, une rencontre.

# tripick



**Bières Belges Triple & Blonde Non-Filtrées - [www.tripick.be](http://www.tripick.be)**

Une bière brassée avec savoir, se déguste avec sagesse. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



# Nos bières

## Description :

Tripick 6° est une bière Blonde titrant à 6% d'alcool. Cette bière refermentée en bouteille est une version moins forte en alcool et en amertume que la Tripick 8°, ce qui en fait une bière plus accessible et plus douce. La bière a un arôme riche et subtil avec une belle mousse onctueuse.

## Stockage :

Conserver les bouteilles verticalement dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Un dépôt de levure se forme naturellement dans le fond de la bouteille.

**Température de service :** 4-8°C (bouteille)

**Alcool :** 6% alc./vol.

**EBU:** 30

**EBC:** 11

**Densité primitive :** 12° plato

**Bière blonde non filtrée**  
**Haute fermentation**

## Description :

Tripick 8° est une bière Blonde titrant à 8% d'alcool, refermentée en bouteille. Le caractère subtil de cette bière s'exprime à travers son côté houblonné, avec une amertume présente mais habilement contrôlée affichant 35 ebu. Les arômes en pleine bouche sont accentués par l'utilisation d'un houblon noble aux notes épicées..

## Stockage :

Conserver les bouteilles verticalement dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Un dépôt de levure se forme naturellement dans le fond de la bouteille.

**Serving temperature:** 4-8°C (bouteille)

**Alcool:** 8% alc./vol.

**EBU:** 35

**EBC:** 11

**Original gravity:** 16° plato

**Bière triple non filtrée**



# Notre histoire

Ce n'est un secret pour personne, les Belges sont friands de bières et pour certains, l'amour de ce fameux breuvage ne s'arrête pas là... Frédéric Ambroise, Nicolas Leonard et Emmanuel Mewissen, trio d'amis de longue date, ont eu le désir de se lancer un défi : créer leur propre bière.

C'est donc au nom des soirées entre amis que Tripick est venue s'ajouter dans le paysage des bières 100 % belges.

Avec ses trois sortes de houblon et son eau de source, cette blonde triple à haute fermentation ne laissera définitivement pas les amateurs de bières indifférents !

Si le nom semble au premier abord mystérieux, il éveille néanmoins la curiosité... Tripick est, en réalité, la contraction du mot « trio », symbolisant les trois amis férus de bières attachés à leurs racines, et du mot « pic vert », un oiseau bien connu dans la région ardennaise. Cette touche locale se retrouve par ailleurs dans le logo de la marque belgo-belge, le « t » de Tripick se dotant d'un bec.

L'histoire de la bière Tripick, c'est aussi la volonté de mettre une région à l'honneur à travers la confection d'un nouveau breuvage typiquement belge. Avec sa bouteille sobre et son verre délicat, Tripick respecte les codes minimalistes belges et se veut être une bière que l'on savoure pour chaque occasion.

Dans le but de fabriquer un produit de qualité et de terroir, notre bière a été élaborée en collaboration avec la brasserie Lupulus (ex- 3 Fourquets) où elle est également brassée.

Après seulement huit mois d'existence, la Tripick s'impose sur le marché international en remportant le World Beer Award 2017 dans les catégories « lager » et « strong ». Un honneur et une fierté pour ses créateurs qui voient leur bière primée de la plus belle récompense des compétitions brassicoles.

À déguster sans plus attendre...

---

Lionel Mewissen  
Responsable commercial

lionel.mewissen@tripick.be  
+32 (0) 472 015 959

# tripick