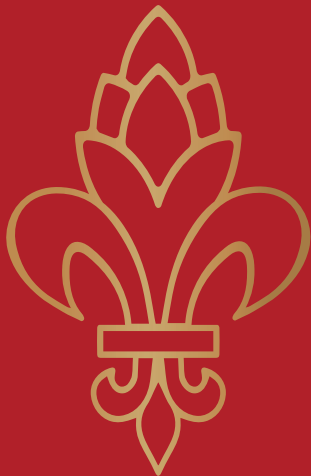




GÔDE



HISTOIRE D'UNE

RENCONTRE

- ♣ Entre 2 terres sacrées et vivantes la Flandre et la Champagne.
- ♣ Entre Godefroy, nommé « God », champenois et sa femme Julie venue des Flandres.
- ♣ Entre Reims et Godewaersvelde, village patrimoine du cœur de Flandres, pays de la Bière.

Cet assemblage offre un terreau propice à la création...

Un instant de magie qui éclate dans le cœur et l'esprit comme une bulle de grand vin effervescent : la bière de Gode, la Champ' Beer.

Nous l'appellerons **GÔDE** !



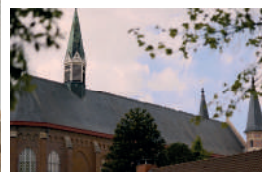
STORY OF ENCOUNTERS

- † *Between 2 living holy lands Flanders and Champagne.*
- † *Between Godefroy, nicknamed « God », champagne expert and his wife Julie, from Flanders.*
- † *Between Reims and Godewaersvelde, heritage village from Flanders heart, the beer land.*

This blending / Assemblage is a fertile ground for creation....

A magical moment which pop into heart and spirit as a champagne bubble: The GÔDE beer, The Champ' Beer

We will call it **GÔDE** !





LE SECRET D'UNE CRÉATION

Deux savoir ancestraux : le brassage et la méthode traditionnelle des vins effervescents.

La recette d'une bière pure et brut, aux bulles fines, couronnée de sa mousse aérée.

Les secrets du brassage, suivi d'une maturation sur lies en bouteille pendant 6 mois.

Un remuage délicat et régulier sur pupitres, pendant 4 semaines et un dégorgement ancestral.

Parée d'un bouchon de liège, coiffé de sa fleur de lys houblonnée, la **GÔDE** repose dans son flacon d'Arbane. Un habillage pur et élégant qui marie craie et rouge brique de Flandre.

La « **GÔDE** » est prête à rayonner sans frontières, à travers sens et inspirations !



SECRET OF A CREATION

Two ancestral crafts : Brewing and "Méthode Traditionnelle" used for sparkling wines.

The artisanal recipe for a pure and "Brut" beer, with fine bubbles, crowned with a light and airy foam.

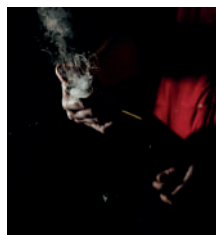
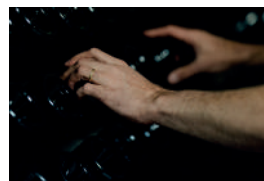
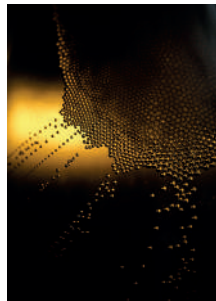
The brewing secrets, followed by a maturation on lees in the bottle for 6 months.

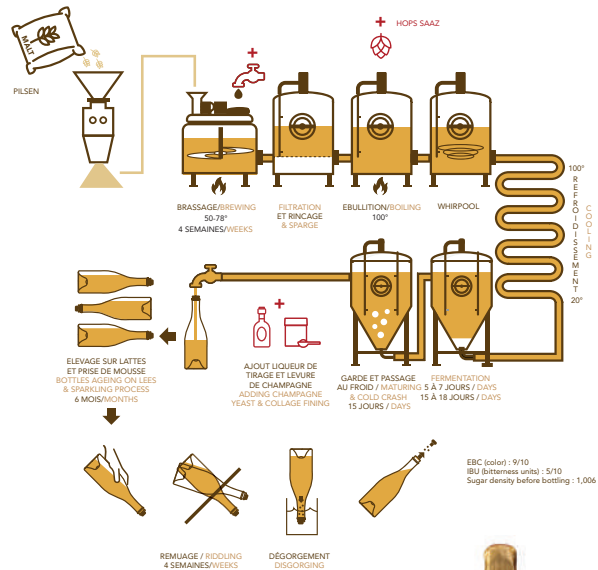
A delicate and regular riddling process ("Remuage") on champagne racks during 4 weeks and an ancestral disgorging «Dégorgement».

*Adorned with its traditional champagne cork and topped with its "hopped" Fleur de Lys, **GÔDE** stands in a special champagne bottle called "Arbane".*

A simple and elegant package, reminiscent of its origins: chalk white (from the Champagne soil) and Flanders' brick red.

GÔDE is ready to shine across borders, through senses and inspirations!





THE CHAMP'BEER

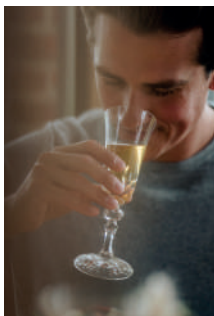
GÔDE





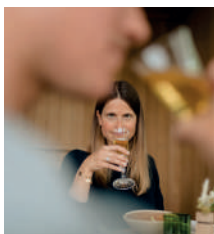
VISUEL

Une robe blanche dorée surprenante.
Une effervescence très soutenue de bulles fines.
Une couleur qui varie du blond clair à l'or clair qui s'apparente à celle du Roi des Vins effervescents.
Une mousse aérée et peu persistante.



NEZ

Des arômes floraux et épicés.
Des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche type pêche et/ou ananas.
Une pointe caramélisée qui rappelle la présence des malts d'orge.



BOUCHE

Soyeuse en bouche.
Au palais, les bulles fines éclatent et libèrent des saveurs épicées de levures.
Notes fruitées et des touches maltées.
L'absence de sucres résiduels rend cette bière particulièrement sèche en bouche.
Le final rappelle celle d'un grand vin effervescent, que je ne peux nommer...





APPEARANCE

GODE's body offers a bright clear golden color and an effervescence reminiscent of the king of sparkling wines, with its thin and lively bubbles endlessly dancing under a light and airy non lasting foam.

AROMA

GODE brings out light floral and fruity notes, with a distinct spiciness to it. Taste ripe banana, allspice, green apple peels, unripe pears, and a hint of meadowsweet. Malted barley grants the Beer its subtle caramel touch.

TASTE AND MOUTHFEEL

GODE's taste follows your nose with herbal and floral notes. The interplay does bring some lemon citrus notes. Bitterness starts on the back end and continues into your final taste.

GODE's mouthfeel is light, bright, dry and vivacious. It is exceedingly effervescent and fizzes very lively across the palate. The beer starts with a semi-sweet character and lightens as the carbonation draws itself across the palate.

GODEFROY BAIJOT
BRASSERIE GÔDE

+33 683 77 21 22
gbaijot@brasserie-gode.com

GODEWAERSVELDE - REIMS

