

LE NAUFRAGEUR
ANCRE EN GASPÉSIE



ST-BARNABÉ

La St-Barnabé est l'interprétation que Le Naufrageur a fait du classique irlandais qu'est la Stout. Toute en café et chocolat, cette bière à l'avoine possède une texture crémeuse. Sa couleur noire opaque laisse prévoir un goût de torréfaction et l'amertume d'un bon espresso. Cette bière souligne les diverses fonctions que prit le St-Barnabé au courant de sa carrière maritime. Il servit de démineur pour l'armée canadienne. Par la suite il se transforma en bateau-école pour l'Institut maritime du Québec. À la fin, il prit une retraite bien méritée sur une des plages de la baie à Carleton-sur-Mer. Depuis ses débuts, cette bière est classée parmi les 10 meilleures Dry stout au monde sur le site Web Ratebeer.

INGRÉDIENTS

Eau/water, orge/barley*, avoine/oat*, houblon/hops, levure/yeast. (*Bio/Organic)

Certifié par / Certified by Ecocert Canada.

LE NAUFRAGEUR

586, BOULEVARD PERRON
CARLETON-SUR-MER, QC G0C 1J0



ST-BARNABÉ

DRY STOUT

BIO / ORGANIC

473 ml

Bière / Beer

5,2 % alc./vol.



LE NAUFRAGEUR

NOM	St-Barnabé	
STYLE	Dry stout	
CERTIFICATION BIOLOGIQUE	OUI / Certifié Bio par Ecocert Canada	
% alc./vol.	Bière à 5,2%	
CLASSEMENT SÉRIE	Stout	
DESCRIPTION	La St-Barnabé est l'interprétation que Le Naufrageur a fait du classique irlandais qu'est la Stout. Toute en café et chocolat, cette bière à l'avoine possède une texture crémeuse. Sa couleur noire opaque laisse prévoir un goût de torréfaction et l'amertume d'un bon espresso. Cette bière souligne les diverses fonctions que prit le St-Barnabé au courant de sa carrière maritime. Il servit de démineur pour l'armée canadienne. Par la suite il se transforma en bateau-école pour l'Institut maritime du Québec. À la fin, il prit une retraite bien méritée sur une des plages de la baie à Carleton-sur-Mer. Depuis ses débuts, la St-Barnabé est classée parmi les 10 meilleures Dry stout au monde sur le site Web Ratebeer.	
INGRÉDIENTS	Eau, orge*, avoine*, houblon, levure. *Bio	
COULEUR	Noire opaque.	
NEZ	Torréfaction, cerise.	
GOÛT	Espresso, chocolat, légère acidité, cerise.	
FORMAT	473 ml	
DURÉE DE VIE	9 mois	
No. CODE-BARRE	664 732 007 784	