

# LE NAUFRAGEUR

ANCRE EN GASPÉSIE

## AVIGNON

Brassée entièrement avec des houblons locaux de la houblonnière du Bout d'Igine, la Avignon vous charmera par ses goûts de poire, d'orange, de thé du Labrador et sa légèreté qui rappelle l'été gaspésien. Ses ingrédients ont été choisis avec soin, localement, pour mettre en valeur notre merveilleuse région et son terroir en plus de participer à la campagne d'attractivité de la MRC Avignon.

## Comme un besoin de nature?

Découvrez notre territoire en musique, en balados et en illustrations sur: [avignon-gaspesie.com](http://avignon-gaspesie.com)  
Illustration: Benoit Tardif



## INGRÉDIENTS

Eau/water, orge/barley, avoine/oat, houblon gaspésien/gaspesian hops, thé du Labrador/Labrador's tea, levure/yeast.

## LE NAUFRAGEUR

586, BOULEVARD PERRON  
CARLETON-SUR-MER, QC G0C1J0



neipa  
AU THÉ DU LABRADOR

473 ml

Bière / Beer

5,2 % alc./vol.

## LE NAUFRAGEUR

<b>NOM</b>	Avignon
<b>STYLE</b>	NEIPA au thé du Labrador
<b>CERTIFICATION BIOLOGIQUE</b>	NON
<b>% alc./vol.</b>	Bière à 5,2%
<b>CLASSEMENT SÉRIE</b>	Forestière
<b>DESCRIPTION</b>	Brassée entièrement avec des houblons locaux de la houblonnière du Bout d'Igine, la Avignon vous charmera par ses goûts de poire, d'orange, de thé du Labrador et sa légèreté qui rappelle l'été gaspésien. Ses ingrédients ont été choisis avec soin, localement, pour mettre en valeur notre merveilleuse région et son terroir en plus de participer à la campagne d'attractivité de la MRC Avignon.
<b>INGRÉDIENTS</b>	Eau, orge, avoine, houblon gaspésien, thé du Labrador, levure.
<b>COULEUR</b>	Jaune pâle à la robe voilée.
<b>NEZ</b>	Miel, notes herbacées, agrumes.
<b>GOÛT</b>	Légère amertume d'écorce d'agrumes et du thé du Labrador printanier, jus frais de poire et d'orange, note discrète de bonbons acidulés en finale.
<b>FORMAT</b>	473 ml
<b>DURÉE DE VIE</b>	6 mois
<b>No. CODE-BARRE</b>	664 732 007 951

