

LE NAUFRAGEUR
ANCRE EN GASPÉSIE



HOLY BERRY

Un stout blanc qui s'endimanche en rose ! En effet, à la couleur pâle et dorée de ce dernier se mêle la nuance rougeâtre de la framboise. On retrouve de nouveau la saveur des fèves de cacao et du café qui donne l'impression de goûter les malts noirs et torréfiés des stouts traditionnels. La Holy Berry possède également une texture onctueuse provenant de l'avoine et du lactose dont le côté légèrement sucré contraste avec l'acidité de cette petite baie divine.

INGRÉDIENTS

Eau/water, orge/barley*, framboise/raspberry, avoine/oat, lactose (lait)/lactose(milk), fève de cacao/cocoa bean, café/coffee, houblon/hops, levure/yeast.
(*Bio / Organic)

LE NAUFRAGEUR

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



HOLY BERRY

STOUT ROSE



6 64732 00814 9

473 ml

Bière forte / Strong beer

7,4 % alc./vol.

LE NAUFRAGEUR

NOM	Holy Berry
STYLE	Stout rose
CERTIFICATION BIOLOGIQUE	NON
% acl./vol.	Bière forte à 7,4%
CLASSEMENT SÉRIE	Stout
DESCRIPTION	Un stout blanc qui s'endimanche en rose ! En effet, à la couleur pâle et dorée de ce dernier se mêle la nuance rougeâtre de la framboise. On retrouve de nouveau la saveur des fèves de cacao et du café qui donne l'impression de goûter les malts noirs et torréfiés des stouts traditionnels. La Holy Berry possède également une texture onctueuse provenant de l'avoine et du lactose dont le côté légèrement sucré contraste avec l'acidité de cette petite baie divine.
INGRÉDIENTS	Eau, orge*, framboise, avoine, lactose (lait), fève de cacao, café, houblon, levure. *Bio
COULEUR	Rose écarlate.
NEZ	Torréfaction, cacao, p'tits fruits rouges.
GOÛT	Légère acidité, framboise, cerise noire, mousse au chocolat, amertume équilibrée du café, finale chaleureuse.
FORMAT	473 ml
DURÉE DE VIE	8 mois
No. CODE-BARRE	664 732 008 149



6 64732 00814 9