



#### GOSE-SUR-MER

La Gose est une bière saline d'inspiration allemande. Notre version de cette bière, Gose-sur-Mer, est faite avec de l'eau de mer de la baie des Chaleurs, ce qui lui donne son goût unique. Cette bière se veut un hommage aux pêcheurs qui, aux premières lueurs de l'aurore, font glisser leur barque pour une sortie en mer sous le regard des goélands.

#### INGRÉDIENTS

Eau/water, orge/barley, blé/wheat, eau de mer/sea water, coriandre/coriander, houblon/hops, levure/yeast, lactobacilles/lactobacillus. (\*Bio/Organic)

#### LE NAUFRAGEUR

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



## GOSE-SUR-MER

GOSE  
À L'EAU DE MER



473 ml

Bière / Beer

4,25 % alc./vol.

### LE NAUFRAGEUR

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>NOM</b>                      | Gose-sur-Mer  |
| <b>STYLE</b>                    | Gose à l'eau de mer   |
| <b>CERTIFICATION BIOLOGIQUE</b> | NON   |
| <b>% alc./vol.</b>              | Bière à 4,25%   |
| <b>CLASSEMENT SÉRIE</b>         | Maritime  |
| <b>DESCRIPTION</b>              | La Gose est une bière saline d'inspiration allemande. Notre version de cette bière, Gose-sur-Mer, est faite avec de l'eau de mer de la baie des Chaleurs, ce qui lui donne son goût unique. Cette bière se veut un hommage aux pêcheurs qui, aux premières lueurs de l'aurore, font glisser leur barque pour une sortie en mer sous le regard des goélands. |
| <b>INGRÉDIENTS</b>              | Eau, orge, blé, eau de mer, coriandre, houblon, levure, lactobacille.   |
| <b>COULEUR</b>                  | Paille.   |
| <b>NEZ</b>                      | Iodé et fruité.   |
| <b>GOÛT</b>                     | Acidité, iodé, fruité (pêche/abricot), légèrement malté.  |
| <b>FORMAT</b>                   | 473 ml  |
| <b>DURÉE DE VIE</b>             | 18 mois   |
| <b>No. CODE-BARRE</b>           | 664 732 007 890   |

