



#### MYRIQUE

La série Forestière du Naufrageur vous offre des bières qui mettent en valeur des ingrédients typiques du terroir gaspésien afin de créer des produits aussi uniques que savoureux. Le côté forestier de cette double IPA est enrichi par le myrique baumier. Il donne un parfum poivré, sapiné et un arôme de muscade. La forte teneur en houblon apporte un goût d'agrumes et une amertume bien présente; ces goûts complexes s'équilibrent avec le reste de l'assemblage des saveurs.

#### INGRÉDIENTS

Eau/water, orge\*/barley\*, houblon/hops, myrique baumier/sweet gale, levure/yeast. (\*Bio / Organic)

Certifié par / Certified by Ecocert Canada.

#### LE NAUFRAGEUR

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



1. myrica.gale

## MYRIQUE



473 ml

**DIPA**  
AU MYRIQUE BAUMIER  
BIO / ORGANIC

Bière forte / Strong beer

7,5 % alc./vol.

### LE NAUFRAGEUR

<b>NOM</b>	Myrique
<b>STYLE</b>	DIPA au myrique baumier
<b>CERTIFICATION BIOLOGIQUE</b>	OUI / Certifié Bio par Ecocert Canada
<b>% alc./vol.</b>	Bière forte à 7,5%
<b>CLASSEMENT SÉRIE</b>	Forestière
<b>DESCRIPTION</b>	La série Forestière du Naufrageur vous offre des bières qui mettent en valeur des ingrédients typiques du terroir gaspésien afin de créer des produits aussi uniques que savoureux. Le côté forestier de cette double IPA est enrichi par le myrique baumier. Il donne un parfum poivré, sapiné et arôme de muscade. La forte teneur en houblon apporte un goût d'agrumes et une amertume bien présente; ces goûts complexes s'équilibrent avec le reste de l'assemblage des saveurs.
<b>INGRÉDIENTS</b>	Eau, orge*, houblon, myrique baumier, levure. *Bio
<b>COULEUR</b>	Rougeâtre.
<b>NEZ</b>	Bonbon, effluves forestières, épices de Noël.
<b>GOÛT</b>	Muscade, bonbon, biscuit, gingembre, bois, agrumes très amères.
<b>FORMAT</b>	473 ml
<b>DURÉE DE VIE</b>	24 mois
<b>No. CODE-BARRE</b>	664 732 007 944

