



COLBORNE

La Colborne est une rousse désaltérante dont les accents de caramel, la généreuse amertume et la finale d'agrumes vous charmeront dès l'abordage. Elle doit ses notes de torréfaction, si caractéristiques, aux malts caramélisés et soigneusement sélectionnés par le brasseur. Une bière qui étanche la soif du chasseur de trésor en nous afin d'aider à résoudre le mystère entourant les caisses d'argent enfouies du navire Colborne, qui sombra dans les eaux au large de la pointe au Maquereau à Port-Daniel-Gascons dans la nuit du 15 au 16 octobre 1838.

INGRÉDIENTS

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

Certifié par / Certified by
Ecocert Canada.

LE NAUFRAGEUR

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



COLBORNE

ROUSSE

BIO / ORGANIC

473 ml

Bière / Beer

5 % alc./vol.



LE NAUFRAGEUR

| | |
|---------------------------------|--|
| NOM | Colborne |
| STYLE | Rousse |
| CERTIFICATION BIOLOGIQUE | OUI / Certifié Bio par Ecocert Canada |
| % alc./vol. | Bière à 5% |
| CLASSEMENT SÉRIE | Classique |
| DESCRIPTION | La Colborne est une rousse désaltérante dont les accents de caramel, la généreuse amertume et la finale d'agrumes vous charmeront dès l'abordage. Elle doit ses notes de torréfaction, si caractéristiques, aux malts caramélisés et soigneusement sélectionnés par le brasseur. Une bière qui étanche la soif du chasseur de trésor en nous afin d'aider à résoudre le mystère entourant les caisses d'argent enfouies du navire Colborne, qui sombra dans les eaux au large de la pointe au Maquereau à Port-Daniel-Gascons dans la nuit du 15 au 16 octobre 1838. |
| INGRÉDIENTS | Eau, orge*, houblon, levure. *Bio |
| COULEUR | Brune rougeâtre, claire. |
| NEZ | Malt caramel. |
| GOÛT | Malt caramel, moyenne amertume, légère finale d'agrumes. |
| FORMAT | 473 ml |
| DURÉE DE VIE | 7 mois |
| No. CODE-BARRE | 664 732 007 777 |

