

**LE NAUFRAGEUR**  
ANCRE EN GASPÉSIE



**QC LOVE**

Au Naufrageur nous avons toujours eu à cœur de travailler avec des ingrédients locaux. Nous n'avons jamais cessé de penser et de prouver qu'il est possible de faire d'excellentes bières en passant par la filière agricole du Québec. Cette IPA, style emblématique s'il en est un, est donc brassée avec des grains et des houblons entièrement cultivés au Québec. Elle se veut un hommage à la renaissance de l'industrie du houblon québécois et un gage de la qualité de ses produits.

**INGRÉDIENTS**

Eau/water, Orge/barley, avoine/oat, houblon/hops, levure/yeast.

**LE NAUFRAGEUR**

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



**QC LOVE**

**IPA**  
100% QUÉBÉCOISE



473 ml

Bière forte / Strong beer

6,3 % alc./vol.

**LE NAUFRAGEUR**

<b>NOM</b>	Qc Love
<b>STYLE</b>	IPA 100% québécoise
<b>CERTIFICATION BIOLOGIQUE</b>	NON
<b>% alc./vol.</b>	Bière forte à 6,3%
<b>CLASSEMENT SÉRIE</b>	IPA
<b>DESCRIPTION</b>	Au Naufrageur nous avons toujours eu à cœur de travailler avec des ingrédients locaux. Nous n'avons jamais cessé de penser et de prouver qu'il est possible de faire d'excellentes bières en passant par la filière agricole du Québec. Cette IPA, style emblématique s'il en est un, est donc brassée avec des grains et des houblons entièrement cultivés au Québec. Elle se veut un hommage à la renaissance de l'industrie du houblon québécois et un gage de la qualité de ses produits.
<b>INGRÉDIENTS</b>	Eau, orge, avoine, houblon, levure.
<b>COULEUR</b>	Blond trouble.
<b>NEZ</b>	Agrumes, notes de pin et de tabac.
<b>GOÛT</b>	Amertume généreuse, goûts prononcés d'agrumes (pamplemousse, orange), notes de pin.
<b>FORMAT</b>	473 ml
<b>DURÉE DE VIE</b>	6 mois
<b>No. CODE-BARRE</b>	664 732 008 057

