



Bière forte
Strong beer

7,4% alc./vol.
500 ml

HOLY BERRY
STOUT ROSE FRAMBOISE

LE NAUFRAGEUR
586, BOUL. PERRON, CARLETON-SUR-MER (QC) G0C 1J0

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.

AMERTUME ▾



Meilleure avant / Best before

LOTS

30cl
Bouteille complétée
Retour à la bouteille

LE NAUFRAGEUR

HOLY BERRY

Stout rose framboise

Série spécialité

Bière forte à 7,4%

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.

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.

Note du brasseur:



FORMAT 500 ml

INGRÉDIENTS Eau, orge, framboise, avoine, lactose (lait), fève de cacao, café, houblon, levure.

AMERTUME 1,5 / 5 ▾

SERVICE Entre 6°C et 10°C

DURÉE DE VIE 8 mois