



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

Bière / Beer

5 % alc./vol.

473 ml



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.
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

