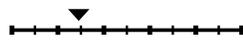




LE NAUFRAGEUR	
<b>MILK STOUT</b>	
<b>Méliot</b>	<b>Série Spécialité</b>
<b>Bière à 5,5%</b>	
<p><b>Description:</b></p> <p>Stout dessert par excellence, ce milk stout se démarque par le côté légèrement vanillé du méliot* et le sucre résiduel du lactose présents tout au long de sa dégustation. Elle présente un bel équilibre sans être trop sucrée et laisse transparaître de belles notes de chocolat et une légère acidité de café.</p> <p>* Fleur du Québec qui une fois réduit en poudre, est une alternative pour remplacer la vanille.</p>	<p><b>COULEUR:</b> noire.</p> <p><b>NEZ:</b> torréfaction.</p> <p><b>GOÛT:</b> café, chocolat, vanille et léger goût d'amande.</p>
<p><b>Note du brasseur:</b></p> <p>Pour une expérience optimale, déguster cette bière à une température entre 10 et 12°C.</p>	 6 64732 00651 0
<b>FORMAT</b>	500 ml
<b>INGRÉDIENTS</b>	Orge, avoine, méliot, lactose, houblon, levure.
<b>AMERTUME</b>	1,5/5 
<b>SERVICE</b>	Entre 10°C et 12°C
<b>DURÉE DE VIE</b>	12 mois