



#### 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. (\*Bio/Organic)

#### LE NAUFRAGEUR

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



## HOLY BERRY

### STOUT ROSE

473 ml

Bière forte / Strong beer

7,4 % alc./vol.

## LE NAUFRAGEUR

<b>NOM</b>	Holy Berry
<b>STYLE</b>	Stout rose
<b>CERTIFICATION BIOLOGIQUE</b>	NON
<b>% alc./vol.</b>	Bière forte à 7,4%
<b>CLASSEMENT SÉRIE</b>	Stout
<b>DESCRIPTION</b>	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.
<b>INGRÉDIENTS</b>	Eau, orge*, framboise, avoine, lactose (lait), fève de cacao, café, houblon, levure. (*Bio)
<b>COULEUR</b>	Rose écarlate.
<b>NEZ</b>	Torréfaction, cacao, p'tits fruits rouges.
<b>GOÛT</b>	Légère acidité, framboise, cerise noire, mousse au chocolat, amertume équilibrée du café, finale chaleureuse.
<b>FORMAT</b>	473 ml
<b>DURÉE DE VIE</b>	8 mois
<b>No. CODE-BARRE</b>	664 732 008 149



6 64732 00814 9