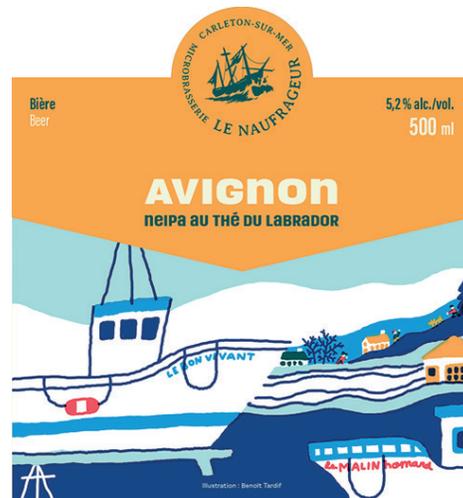
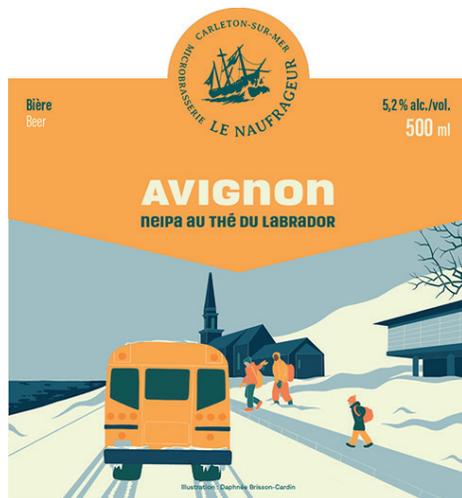
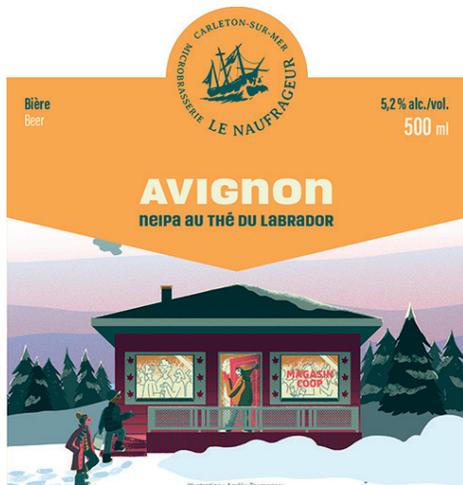


\*\*\*  
**SÉRIE DE TROIS  
 ILLUSTRATIONS !**  
 \*\*\*



**comme un  
 BESOIN DE NATURE?**

Découvre notre territoire  
 en musique, en balados  
 et en illustrations sur :  
[avignon-gaspesie.com](http://avignon-gaspesie.com)



**LE NAUFRAGEUR**

<b>AVIGNON</b>	
<b>NEIPA au thé du Labrador</b>	<b>Série forestière</b>
<b>Bière à 5,2%</b>	
<p><b>Description:</b>          Brassée entièrement avec des houblons locaux de l'houblonnière du Bout d'ligne, la Avignon vous charmera par ses goûts de poire, d'orange, de thé du Labrador et sa légèreté qui rappelle l'été gaspésien.</p>	<p><b>COULEUR :</b> Jaune pâle à la robe voilée.  <b>NEZ :</b> Miel, notes herbacées, agrumes.  <b>GOÛT :</b> Légère amertume d'écorce d'agrumes et du thé du Labrador printanier, jus frais de poire et d'orange, note discrète de bonbons acidulés en finale.</p>
<p><b>À Noter!</b>          Cette bière est le fruit d'une collaboration avec la MRC Avignon pour souligner le lancement de la campagne de marketing territorial qui vise à promouvoir la région.</p>	
<b>FORMAT</b>	500 ml
<b>INGRÉDIENTS</b>	Eau, orge, avoine, houblon gaspésien, thé du Labrador, levure.
<b>AMERTUME</b>	1,5/5
<b>SERVICE</b>	Entre 4°C et 8°C
<b>DURÉE DE VIE</b>	6 mois