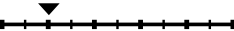




LE NAUFRAGEUR	
GRUIT GASPÉSIE	
GRUIT	Série Ale Amérindienne
Bière à 4,5%	
Description: Le gruit est un mélange de plantes et d'herbes qui servait à aromatiser la bière au moyen âge, bien avant l'utilisation générale du houblon comme aromatique principal. Notre gruit est fait de plantes cueillies en Gaspésie.	COULEUR: blonde dorée. NEZ: herbes et fleurs des champs. GOÛT: entrée très florale, note de miel sauvage, finale sèche et légèrement paille.
Note du brasseur:	 6 64732 00549 0
FORMAT	500 ml
INGRÉDIENTS	Orge, levure, feuilles de framboise, fleurs de sureau, myrique baumier, achillée millefeuille, houblon, miel.
AMERTUME	1/5 
SERVICE	Entre 4°C et 8°C
DURÉE DE VIE	9 mois