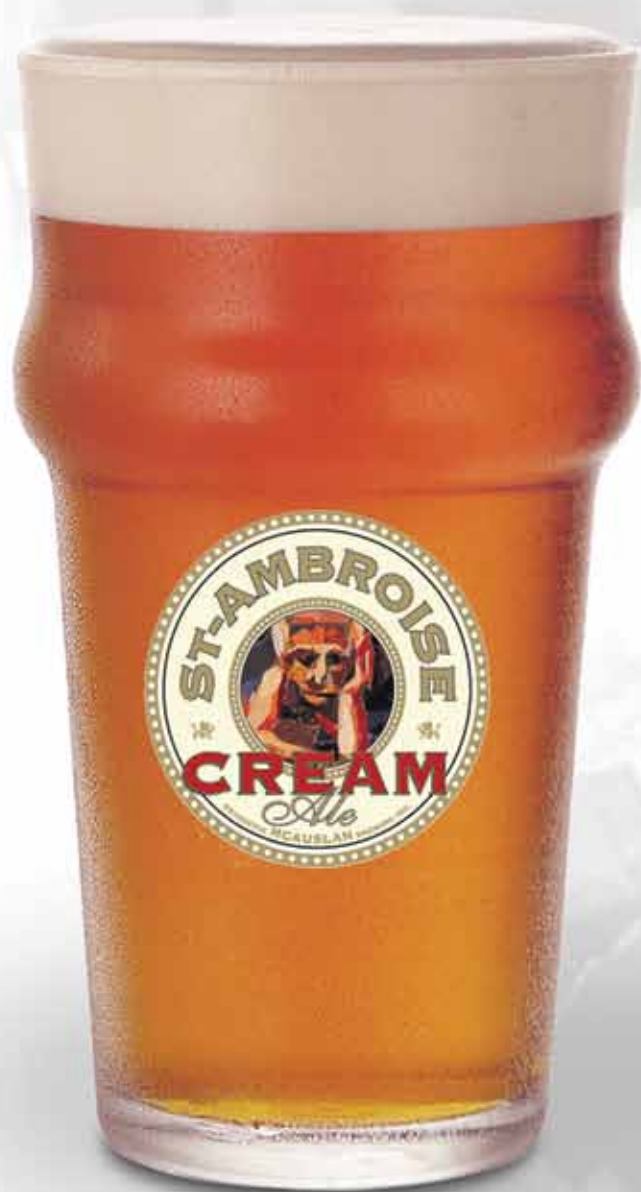


# ATTENTION AUX MOUSTACHES!



## ST-AMBROISE CREAM ALE

La St-Ambroise Cream Ale se distingue par son superbe faux col que l'on obtient en enrichissant celle-ci d'azote, ce qui contribue à adoucir l'amertume du gaz carbonique qui caractérise souvent les bières pression nord-américaines. Cette belle mousse toute en longueur, d'une texture soyeuse, couronne une ale crémeuse au goût corsé.

Attention aux moustaches!

- 5 % alc/vol
- Pression

INFORMATION	VERRE/GLASS
TYPE : CREAM ALE	
HOUBLON / HOPS : CASCADE, WILLAMETTE, GOLDING	
IBU : 35   SERVIR ENTRE / SERVE BETWEEN : 5-12°C	
DENSITÉ ORIGINALE / ORIGINAL GRAVITY : 12.5°PLATO	