

PRÊTE À CUEILLIR!

ST-AMBROISE À LA FRAMBOISE

Produite avec des framboises fraîches minutieusement sélectionnées et du houblon de choix mûri à point au soleil, la bière St-Ambroise à la framboise est celle qu'on attend au retour de la saison chaude. Si ce n'est par sa magnifique robe rouge rubis, elle saura gagner votre coeur par ses délicates notes fruitées s'harmonisant à merveille à la douce amertume typique des bières St-Ambroise.

- 5 % alc/vol
- Bouteille et pression



INFORMATION	VERRE/GLASS
TYPE : BIÈRE À LA FRAMBOISE/RASPBERRY ALE	
HOUBLON / HOPS : WILLAMETTE, GOLDING	
IBU : 25 SERVIR ENTRE / SERVE BETWEEN : 5-12°C	
DENSITÉ ORIGINALE / ORIGINAL GRAVITY : 13°PLATO	

