

NOIRE 100% CLASSIQUE



ST-AMBROISE NOIRE À L'AVOINE

Présentant une forte concentration de malt foncé et torréfié, la bière noire à l'avoine St-Ambroise a su se distinguer en compétition internationale, notamment en remportant l'une des neuf médailles de platine qui ont été décernées aux championnats mondiaux de la bière de 1994 . Vous succomberez au côté noir de la Ste-Ambroise quand vous aurez connus ses saveurs relevées où percent des notes de café espresso et de chocolat, le tout surplombé d'une longue mousse à saveur de moka.

- 5 % alc/vol
- Bouteille et pression



INFORMATION	VERRE/GLASS
TYPE : NOIRE À L'AVOINE/OATMEAL STOUT	
HOUBLON / HOPS : CASCADE, WILLAMETTE, GOLDING	
IBU : 45 SERVIR ENTRE / SERVE BETWEEN : 5-12°C	
DENSITÉ ORIGINALE / ORIGINAL GRAVITY : 14.2°PLATO	

