

Agricola abricot

BIÈRE RUSTIQUE ET FRUITÉE

7 % alc/vol

Dans nos bières Méthode fermentation mixte les levures saccharomyces et brettanomyces créent leurs saveurs uniques sur une base de céréales: orge à 6 rangs, blé cru, épeautre et seigle.

L'ensemble est rehaussé par la délicieuse touche fruitée apportée par l'abricot.

AMERTUME Moyenne / 20 IBU

ACCORDS Toutes les bonnes choses produites par les fermiers du Québec



verre de service suggéré

10-15°C

MÉTHODE
FERMENTATION
MIXTE

M
F
M

MIXED
FERMENTATION
METHOD



MonsRegius
BIÈRES ARTISANALES

commandes@monsregius.ca — 514.241.6844

MonsRegius – latin de Mont Royal – est une brasserie des collines montérégiennes qui se spécialise en création de bières artisanales savoureuses et creatives.



PRODUIT DU QUÉBEC

PRIX DE DÉTAIL
SUGGÉRÉ

649\$



Agricola abricot

RUSTIC AND FRUITY ALE

7% alc/vol

In our Mixed fermentation method ales saccharomyces and brettanomyces yeasts create their unique blend of flavours on a mixed base of grains: six-row barley, raw wheat, spelt and rye.

The addition of apricot brings a seducing fruity dimension.

BITTERNESS Medium / 20 IBU

PAIRS WITH All the goodness produced by Québec's farmers



best if served in

10-15°C

MÉTHODE
FERMENTATION
MIXTE

M
F
M

MIXED
FERMENTATION
METHOD



MonsRegius
BIÈRES ARTISANALES

commandes@monsregius.ca — 514.241.6844

MonsRegius – latin for Mount Royal – is a brewery located in the Monteregian Hills. Specialized in the creation of artisanal, flavorful and creative beers.



PRODUCT OF QUÉBEC

SUGGESTED
RETAIL PRICE

649\$

