

L'internationale

BIÈRE RUSTIQUE DU 19^E SIÈCLE

7 % alc/vol

Une bière dans l'esprit des bières de garde rustiques françaises de la fin du 19^e siècle. Les levures saccharomyces et brettanomyces créent leurs saveurs uniques sur une base de céréales : orge à 6 rangs, blé crû, épeautre et seigle. L'ensemble est agrémenté par un houblonnage à cru de Crystal.

Cette bière est le fruit d'une collaboration internationale (voir www.monsregius.ca/portfolio/internationale/).

AMERTUME Moyenne / 25 IBU

ACCORDS Toutes les bonnes choses produites par les fermiers du Québec



verre de service suggéré

10-15°C

MÉTHODE
FERMENTATION
MIXTE



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 mémorables.



PRODUIT DU QUÉBEC

PRIX DE DÉTAIL
SUGGÉRÉ

619\$



7

L'internationale

19TH CENTURY RUSTIC ALE

7% alc/vol

This is a provision ale in the spirit of French 19th Century rustic beers for keeping. Saccharomyces and Brettanomyces yeasts create their unique blend of flavours on a base of mixed grains: six-row barley, raw wheat, spelt and rye. A dry hop of Crystal enriches the beer with its herbal touch.

This beer is the result of an International collaboration (see www.monsregius.ca/portfolio/internationale/).

BITTERNESS Medium / 25 IBU

PAIRS WITH All the goodness produced by Québec's farmers



best if served in

10-15°C

MÉTHODE
FERMENTATION
MIXTE



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 memorable beers.



PRODUCT OF QUÉBEC

SUGGESTED
RETAIL PRICE

619\$

