



Hors Série SAISON BRETT

ALE DE TYPE FERMIÈRE - FARMHOUSE-STYLE ALE 7% alc./vol

D'inspiration belge, cette bière sèche légèrement sûrette est fermentée en fûts de chêne avec une levure saison puis avec brettanomyces

This dry and slightly sour belgian inspired ale is fermented in oak barrels with a saison yeast then with brettanomyces



DISPONIBILITÉ / AVAILABILITY

750 mL (Selon arrivage / Depending on availability)

SAVEURS / FLAVORS

Foin frais / Citronné / Fleurs des champs / Cuir (brettanomyces)

This dry and slightly sour belgian inspired ale is fermented in oak barrels with a saison yeast then with brettanomyces

ACCORDS / PAIRINGS

Saucisson paysan / Pain de ménage / Fromage fermier

Farmhouse sausage / Homemade bread / Farmhouse cheese

MALTS



100% Malts du Québec.

Pilsner, Avoine (Oat), Seigle (Rye)

HOUBLONS / HOPS



Perle, Chinook

Houblonnage à froid/Dry-hop: Chinook

O.G.

13,7°P

F.G.

0,7°P

ALC./VOL

7%

SRM

6

AMERTUME (IBU)

35

TEMPÉRATURE

6°C



10°C

VEILLISSEMENT / AGING

1



An / Year

VERRE / GLASS




**LES TROIS
MOUSQUETAIRES**
MICROBRASSEURS

www.lestroismousquetaires.ca

3755-C Boulevard Matte, Brossard, Québec, Canada J4Y 2P4

Tél.: 450-619-2372 • Sans frais: 1-866-619-2372 • Fax: 450-619-0627