

**BRASSERIES KRONENBOURG CONTINUE D'INNOVER
ET ENRICHT LA GAMME 1664 D'UNE 7^{ème} SAVEUR**



**Disponible exclusivement en grande distribution
dès le mois de mars 2015**



En 2015, la marque 1664 continue à innover pour répondre aux attentes des consommateurs à la recherche de nouvelles bières fraîches et fruitées. 1664 lance en magasin, dès mars 2015, une nouvelle bière titrant à 4,5% Vol : **1664 FRUITS ROUGES**. Elle invite à découvrir un parfait équilibre entre la fraîcheur d'une bière blanche et le goût fruité des framboises.

Cette nouvelle déclinaison du « goût à la française » créera la surprise aussi bien à l'apéritif que lors du repas, permettant de réaliser d'exceptionnels accords avec des mets sucrés ou salés.

1664 APPORTE PLUS DE DIVERSITE SUR LE SEGMENT EN CROISSANCE DES BIERES BLANCHES ET FRUITEES

Le goût des consommateurs a évolué ces dernières années, s'orientant vers davantage de fraîcheur et de fruité. 1664 a pleinement contribué à cette tendance avec le lancement de 1664 Blanc puis de 1664 Rosé et participe encore aujourd'hui aux bons résultats de ce segment, lui apportant 39 % des gains en volume¹.

Aujourd'hui, le dynamisme des « bières blanches et fruitées » ne se dément pas. Ce segment s'affirme comme le 2e contributeur à la croissance du marché¹ avec plus de 700 000 foyers recrutés² (dont 70 000 nouveaux foyers pour le marché bière). Un succès tiré notamment par les Rouges et Rosés (+ 53 % en croissance volume¹ et plus d'un million de nouveaux foyers acheteurs recrutés²).

Ayant conscience que 54% des consommateurs³ sont sensibles à l'innovation, 1664 continue de faire évoluer le segment et lance en 2015 1664 Fruits Rouges pour continuer de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Titrant à seulement 4,5% Vol, 1664 Fruits Rouges offre le parfait équilibre entre la fraîcheur d'une bière blanche et le fruité des framboises.

Cette nouvelle bière vient enrichir la gamme 1664 pour offrir toujours plus de saveurs. Car le « goût à la française » c'est aussi la diversité des goûts !

ROBE RUBIS ET NOTES DE FRAMBOISE : UNE BIERE FRAICHE ET FRUITEE QUI REHAUSSE LE GOÛT !

- **Le parfait équilibre entre la fraîcheur d'une bière blanche et le fruité des notes de framboises***

L'ASPECT

Coiffée d'une belle mousse adhérente et délicatement rosée, animée de fines bulles, 1664 Fruits Rouges dévoile une robe brillante, rouge rubis.

AU NEZ

Le parfum d'une intensité soutenue est dominé par les arômes de framboise auxquels se mêlent des notes d'autres fruits rouges.

EN BOUCHE

1664 Fruits Rouges se révèle dense et finement pétillante. On retrouve les arômes intenses de framboise soulignés par des notes de céréales et de citron. Douceur et vivacité s'équilibrent bien avec une pointe d'amertume en finale.

LA SERVIR

La dégustation doit se faire idéalement dans un verre pour découvrir la couleur, les arômes et les saveurs de 1664 Fruits Rouges. La température idéale pour la consommer est de 5°C.

DEGRE D'ALCOOL : 4.5%

**1664 Fruits rouges : bière blanche aux jus de sureau et de framboise aromatisée framboise*

- **Des accords gourmands et colorés « à la française » !**

Avec l'élargissement de sa palette de saveurs, 1664, la marque qui défend le Goût à la française permet aux consommateurs de diversifier encore plus les expériences gustatives et les accords mets et bières.

Le **chef Philippe Etchebest** conseille avec cette bière des mets fruités ou marins, sur fond de contraste sucré-salé.

Parmi les bouchées apéritives qu'il a spécialement créées pour 1664, le chef recommande tout particulièrement l'« **Huître spéciale, fruits exotiques en vinaigrette de mandarine** », le « **Mendiant de foie gras, litchi et râpé de bière 1664 Rosé** » (où l'on utilise dans la préparation 1664 Fruits Rouges) ; les « **Rillettes de sardine à l'huile et mouillettes croustillantes** ». Au chapitre des plats, 1664 Fruits Rouges s'harmonisera parfaitement avec le « **Maki de canard chutney de mangue au curry** », les « **Bonbons betterave framboise** », les « **Pommes d'amour au foie gras** », le « **Saumon /pêche façon teriyaki** ». Parmi les desserts, tournez-vous vers « **Fraîcheur fruitée** » (qui marie les fruits rouges avec les pommes et les fruits exotiques, le tout parfumé de menthe fraîche), le « **Vacherin pêche framboise** » ou la « **Pêche pochée, coulis de framboise, sorbet litchi** ».

Recettes à retrouver sur le site www.1664france.fr

1664 FRUITS ROUGES EN GRANDE DISTRIBUTION DES LE MOIS DE MARS 2015

- **Produit disponible en format bouteille 6x25cl et en boîte 50cl avec une visibilité forte dès le lancement**



Prix de vente conseillés*

La Boîte 50 cl : 1,75 € TTC*

Pack 6 bouteilles 25 cl : 4,95 € TTC*

** Ces prix sont des prix de vente maximum conseillés. Le distributeur reste en toute circonstance celui qui décide des prix de vente consommateurs.*

Le lancement de 1664 Fruits Rouges sera accompagné d'une visibilité forte en rayon avec des stops rayons et sera accentuée pendant la saison par un temps fort en juin et des opérations spécifiques en magasin.



- **Un soutien média fort et des dégustations au cœur de la saison**

Le lancement de 1664 Fruits Rouges sera accompagné par un soutien média fort sur la saison avec une campagne d'affichage, des insertions publicitaires relayée dans la presse ainsi qu'une forte visibilité sur le digital.

Une campagne de dégustation est également prévue sur la saison. Au total, c'est plus de 1500 ambassadeurs qui seront sélectionnés pour déguster 1664 Fruits Rouges et faire essayer le produit à leur entourage. Ce principe de bouche à oreille facilitera ainsi la découverte de cette nouvelle saveur 1664.

1664, UN SAVOUREUX JEU DES 7 SAVEURS, DE LA FRAICHEUR A L'INTENSITE



La marque 1664 fait preuve d'une inventivité permanente. Sa palette de goûts s'élargit régulièrement, allant de la fraîcheur à l'intensité, d'innovations en découvertes...

1664 Sans Alcool est la première bière premium Sans Alcool accompagnant les nouvelles tendances de consommation ! Idéale pour les pauses déjeuner, cette bière blonde sans alcool, moelleuse et complexe, au goût fruité, avec des notes maltées et florales, offre un vrai plaisir bière sans alcool. Elle dévoile ses talents à table, de l'entrée au dessert, pour des déjeuners décontractés.

1664 Rosé, créée en 2013, c'est tout le goût de 1664 avec un bel équilibre entre le malt et les arômes de fruits. Fraîche et fruitée, elle dévoile des notes ensoleillées de pêche.

1664 Fruits Rouges, lancée en mars 2015, est le parfait équilibre entre la fraîcheur d'une bière blanche et le fruité des notes de framboises. Cette bière finement pétillante dévoile une robe brillante, rouge rubis.

1664 Blanc, lancée en 2006, 1664 Blanc incarne par son design et son goût unique le goût à la française dans l'univers des bières blanches. Authentique, elle est légèrement fruitée, révélant des arômes subtils d'agrumes, de citron et de coriandre.

1664 Blonde se distingue par le raffinement de son goût et l'élégance de sa bouteille. Le Strisselspalt, "caviar du houblon" subtil et racé qu'elle intègre dans sa recette lui confère un goût unique... à la française ! Ses reflets dorés et le subtil mariage des arômes de fruits mûrs, de malt et de houblon savamment sélectionnés, permettent à 1664 d'avoir un équilibre et une amertume fine en bouche.

1664 Gold est une bière de caractère à la saveur unique, complexe et riche en goût. Cette bière à la robe dorée et aux reflets cuivrés s'apprécie pour sa rondeur en bouche et ses arômes de fruits jaunes et de rhum brun. Un parfait équilibre entre notes sucrées et amertume soutenue.

1664 Millésime, bière blonde de dégustation à la richesse aromatique exceptionnelle, est le fruit du savoir-faire des Maîtres brasseurs et du malt de la dernière récolte (malt de printemps). C'est pourquoi chaque Millésime est unique et révèle chaque année des arômes différents. Un jeu de variations subtiles pour une grande bière de dégustation.

1664, LE GOÛT A LA FRANÇAISE

La marque 1664 tire sa spécificité et son raffinement unique d'une variété de houblon minutieusement sélectionné : le Strisselspalt, « caviar des houblons ». Par la finesse de ses saveurs et son élégance, 1664, bénéficiant du label "Origine France garantie", est l'incarnation du savoir-faire et du goût à la française.

BRASSERIES KRONENBOURG, BRASSEUR EN FRANCE DEPUIS 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Brasseries Kronenbourg est le premier brasseur de France.

Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 30% du marché à travers un portefeuille de marques exceptionnel : Kronenbourg (le grand nom de la bière en France), 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Carlsberg (la grande marque internationale), Skoll Tuborg (la nouvelle bière tendance), ...

Brasseries Kronenbourg, ce sont 1210 passionnés de la bière qui réalisent un chiffre d'affaires de 932 millions d'euros en 2013.



Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Contacts presse

BRASSERIES KRONENBOURG
Philippe COLLINET
Tél. : 03 88 27 45 37
Philippe.collinet@kronenbourg.com

IMAGE ET ENTREPRISE
Jean-Pierre TUIL – Laura BENECH
Tél. : 01 42 61 51 64
jptuil@orange.fr

www.brasseries-kronenbourg.com
 www.facebook.com/BrasseriesKronenbourg.sas
 https://twitter.com/kronenbourg_sas