

Février 2018

**KRONENBOURG SAS RÉCOMPENSÉE
AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**

**GRIMBERGEN HÉRITAGE DE L'ABBAYE
REÇOIT UNE MÉDAILLE DE BRONZE**



Lundi 26 février, Kronenbourg SAS a reçu une médaille de bronze au Concours Général Agricole du Salon International de l'Agriculture pour une de ses nouveautés 2018 : GRIMBERGEN HÉRITAGE DE L'ABBAYE, récompensée dans la catégorie « bières blondes ».

LE JURY DU CONCOURS S'EST RÉUNI LE 26 FÉVRIER AUTOUR DE 530 BIÈRES

Moment fort du Salon International de l'Agriculture, le Concours Général Agricole distingue les lauréats parmi les produits en lice, dans différentes catégories, à l'issue d'une sélection au cours de l'année et d'une dégustation à l'aveugle effectuée par un jury d'experts.

Les brasseries ont concouru autour de **10 catégories, reflets des grandes familles de bière** : bières blanches et bières de blé, bières blondes, bières ambrées, bières brunes, bières noires, « bières à », bières aromatisées, bières à dominante houblonnée, bières de fermentation mixte et spontanée, bières à base de malts fumés. Parmi les 530 bières en lice, 114 ont été récompensées.

Cette médaille de bronze décernée à Kronenbourg SAS, brasseur français depuis plus de 350 ans, récompense à la fois le savoir-faire de ses Maîtres Brasseurs et la qualité d'une bière d'excellence, brassée à Obernai (67) sur le plus grand pôle brassicole français où est produit 40 % de la bière fabriquée en France.

GRIMBERGEN HÉRITAGE DE L'ABBAYE : L'ALLIANCE ENTRE LA DOUCEUR DU MALT ET LA FRAÎCHEUR DES ÉPICES

Après Grimbergen Elixir lancée en 2016 et Grimbergen Triple d'Abbaye sortie l'année dernière, voici la dernière-née des bières Grimbergen de dégustation ! Lancée en janvier 2018, Grimbergen Héritage de l'Abbaye remet au goût du jour une recette inspirée de son histoire. Au Moyen-Âge, les Pères de l'Abbaye Grimbergen utilisaient le Gruyt, savant mélange d'épices et de plantes aromatiques (sauge, armoise, angélique officinale, chardon béni entre autres) cultivées dans les jardins de l'abbaye, à la place du houblon qui n'entrait pas encore communément dans la composition de la bière... Le Gruyt apportait ainsi amertume et saveurs aux premières bières de Grimbergen.

Le mariage du brassin Grimbergen et du Gruyt, relevé d'un soupçon de cubèbe (poivre de Java), donne naissance à une bière de dégustation originale, intense et complexe alliant douceur du malt et fraîcheur des épices.

- **L'aspect** : avec une mousse dense, abondante et crémeuse, elle se révèle de manière intense et complexe avec une couleur jaune d'or aux reflets cuivrés.
- **Au nez** : Grimbergen Héritage de l'Abbaye dévoile une dominance d'épices, telles que le poivre et la sauge, des notes accompagnées par une fine senteur de malt et une légère touche de caramel.
- **En bouche** : cette bière dense et moelleuse à la pétillance fine révèle un bel équilibre entre les épices et le malt. Son degré d'alcool titré à 8,5% laisse percevoir la richesse de ses saveurs aromatiques : une bière toute en intensité et complexité avec des notes de caramel et de réglisse.
- **La servir** : Grimbergen Héritage s'apprécie à diverses occasions, à l'apéritif ou lors d'un repas, chez soi, seul ou entre amis.

Prix de vente conseillé*

Pack 6 bouteilles 25 cl : 5,80 € TTC

Disponible en Grande Distribution

**Les prix de vente conseillés sont des recommandations. Le distributeur reste en toutes circonstances celui qui décide des prix de vente.*

KRONENBOURG, BRASSEUR FRANCAIS DEPUIS 350 ANS

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

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 diversifiées : 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), SkØll Tuborg (la nouvelle bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), ...

Kronenbourg, c'est plus de 1000 passionnés de la bière. 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 santé. A consommer avec modération

CONTACTS PRESSE

KRONENBOURG

Philippe COLLINET

03 88 27 45 37

philippe.collinet@kronenbourg.com

IMAGE ET ENTREPRISE

Jean-Pierre TUIL

06 81 47 12 48

jptuil@orange.fr

SUIVEZ-NOUS

www.kronenbourg.com



www.facebook.com/Kronenbourg.sas



https://twitter.com/kronenbourg_sas