



## GRIMBERGEN PALE ALE, UNE BIÈRE D'ABBAYE HOUBLONÉE ET RAFRAÎCHISSANTE, POUR OUVRIR UN PEU PLUS LE SEGMENT DES ABBAYES AUX AMATEURS DE LAGERS

Avec le lancement début janvier 2019 de son innovation Pale Ale, Grimbergen réussit le pari de rendre les bières d'Abbaye plus accessibles et de s'ouvrir à un public nouveau : les consommateurs de Lagers. La marque propose ainsi une bière blonde qui conserve les caractéristiques gustatives propres aux bières d'Abbaye tout en introduisant la fraîcheur qu'apportent certains houblons pour se tourner vers des palais habitués à des bières plus légères en goût. Grimbergen Pale Ale sera disponible exclusivement en GMS.

### ***Le rafraîchissement, une caractéristique historique mais oubliée des bières d'abbaye***

La recette de Grimbergen Pale Ale s'inspire d'une des traditions méconnues des bières d'abbaye: dès le XVème siècle, les pères brassaient des bières rafraîchissantes et houblonnées pour désaltérer les ouvriers agricoles qui travaillaient dans les champs.

Grâce au mariage de trois houblons aromatiques nobles : *le Citra, le Simcoé et le Centennial*, Grimbergen s'inscrit dans la même démarche que les pères de l'époque en proposant une bière rafraîchissante et néanmoins complexe : moins alcoolisée (alc. 5,5% vol.) mais qui conserve la richesse aromatique des bières Grimbergen.

### ***Grimbergen Pale Ale, une bière houblonnée et rafraichissante***

Afin de préserver les arômes exceptionnels des trois houblons aromatiques soigneusement sélectionnés, Grimbergen utilise pour la première fois le procédé de houblonnage à cru qui consiste à infuser les houblons à froid directement dans la cuve après leur 1ère fermentation. Ce procédé garantit au produit une grande richesse de goût.

Grâce à un équilibre entre les notes épicées et fruitées caractéristiques de la levure Grimbergen et la douce amertume de ces houblons aromatiques (indice IBU 22 ), Grimbergen Pale Ale saura satisfaire les envies de découverte des amateurs de bières d'Abbaye et de Lagers, ces derniers habitués aux bières plus légères et moins amères.



#### **Grimbergen Pale Ale**

Disponible en GMS

Pack bouteilles 6 x 25 cl

Prix de vente conseillé : 5,30€<sup>(1)</sup>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**À l'œil**, une robe dorée aux reflets jaune à la mousse onctueuse couleur crème.

**Au nez**, Grimbergen Pale Ale dévoile une dominance d'agrumes, de citron vert et de fruits tropicaux avec des notes de fruits mûrs et d'épices alliées à celles de houblons floraux.

**En bouche**, un bel équilibre entre douceur et fine amertume, une dominance d'agrumes, de citrons vert et de fruits tropicaux, enveloppé par des notes florales.

### ***Avec Grimbergen Pale Ale, la marque élargit encore la palette de goût de sa gamme de bières de dégustation***

Sur le marché de la bière en forte croissance, + 6,3 % en volume<sup>(3)</sup>, Grimbergen réalise le plus important gain de pénétration du segment des abbaye + 1,1 point en 2018<sup>(4)</sup> et continue de gagner de la part de marché (+ 0,1 point de part de marché volume toutes marques confondues<sup>(3)</sup>).

Le lancement de cette nouveauté vient s'inscrire dans la tendance de fond des consommateurs à valoriser leur panier d'achat avec des bières aux goûts plus sophistiqués. Pale Ale vient renforcer l'offre de bières de dégustation de la marque Grimbergen composée de Grimbergen Blonde, Grimbergen Blanche, Grimbergen Ambrée, Grimbergen Triple d'Abbaye (lancée en 2017) et Grimbergen Héritage de l'Abbaye (lancée en 2018).

Reflète du savoir-faire des maîtres brasseurs, ces six bières Grimbergen sont des références en matière de bières de dégustation : **Grimbergen Blonde** aux notes de fruits mûrs et d'épices ; **Grimbergen Blanche** alliant la fraîcheur des arômes d'agrumes et le caractère des notes de bergamote et d'épices ; **Grimbergen Ambrée** offrant un parfait équilibre entre amertume et douceur ; **Grimbergen Triple d'Abbaye** révélant un bel équilibre entre notes sucrées, amertume et pointe d'acidité ; **Grimbergen Héritage de l'Abbaye**, alliant la douceur du malt et la fraîcheur des épices ; et donc désormais **Grimbergen Pale Ale**, originale de par sa fraîcheur aromatique, restant tout de même une véritable bière de goût à consommer été comme hiver.



#### **KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS PLUS DE 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 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 plus de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

#### **Contacts Presse**

THOMAS MARKO & ASSOCIÉS

Kevin Berenguer - kevin.b@tmarkoagency.com – 06 46 73 50 05

KRONENBOURG SAS

Philippe Collinet - philippe.collinet@kronenbourg.com - 03 88 27 45 37

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**+GRIMBERGEN+**  
ABBAYE FONDEE EN 1128