



**COCORICO !
1664 PRÉSENTE,
EN ÉDITION LIMITÉE,
SA SÉLECTION
FRANÇAISE**





FIÈRE DE SES ORIGINES FRANÇAISES, 1664 S'HABILLE AUX COULEURS DE LA FRANCE

Pour l'été, l'intemporelle bière blonde 1664 arbore une nouvelle collerette. C'est avec la cocarde crayonnée bleu, blanc, rouge que la bouteille 1664 se décline, pour l'occasion, en pack de 6, 10, 12, 20 et 24 mais également en version boîte de 50 cl.

1664, PLUS FRANÇAISE QUE JAMAIS

Approvisionnement dans le Grand Est : des ingrédients à la bouteille

Tout commence dans les champs alsaciens. Le Strisselspalt y est cultivé, depuis près de cent ans et marque la signature gustative de la bière blonde 1664 : une fine amertume et des notes florales. Pour préserver toute leur authenticité, les cultures du houblon Strisselspalt se trouvent à moins de 100 km de la brasserie, située à Obernai.

- 📍 Complexe et moelleuse, la bière blonde 1664 est également brassée avec du **malt d'orge et de blé du Grand Est.**
- 📍 L'eau utilisée provient de la nappe phréatique des **Vosges.**
- 📍 Les bouteilles 1664 sont fabriquées à 150 km de la brasserie, à Gironcourt-sur-Vraine dans les **Vosges.**
- 📍 La 1664 est fabriquée dans notre brasserie à **Obernai en Alsace** grâce au savoir-faire de nos brasseurs.





Certifiée Origine France Garantie (OFG)

Ce label garantit que la production principale a lieu dans l'Hexagone et qu'au moins 50% du prix de revient unitaire est acquis en France.

UNE BOUTEILLE EN ÉDITION LIMITÉE, UNE RECETTE INCHANGÉE !

La marque 1664 reste fidèle à ses valeurs intrinsèques qui font le succès de sa bière blonde mythique : qualité et goût !

Une 1664 blonde iconique grâce à sa fine amertume et ses notes florales apportées par le houblon Strisselspalt.

1664 « Édition Limitée »
6x25 cl : 3,85 euros¹
Degré d'alcool : 5,5%

Disponible en grande distribution à partir de mai 2021

1. Les prix de vente conseillés sont des recommandations. Le distributeur reste, en toutes circonstances, libre de décider des prix de vente aux consommateurs.



UN LANCEMENT SOUTENU EN DIGITAL ET EN MAGASIN

La marque 1664 met en œuvre un plan de lancement pour soutenir cette nouvelle édition limitée à travers :

- De l'affichage extérieur.
- Un plan digital dédié comprenant de la vidéo en ligne et du social media.
- Un relai de communication en magasin via des outils de merchandising (box promos, meubles) et de l'affichage digital dans les grandes enseignes.





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.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Combien de litres d'eau pour brasser 1 litre de bière ? Il y a 50 ans, les Brasseries Kronenbourg utilisait 12 litres d'eau pour 1 litre de bière. Aujourd'hui, c'est seulement 3,9 litres qui sont utilisés et ce n'est que le début !

UNE QUESTION ?



Marine Torresse - m.torresse@rpca.fr / 06 46 65 77 71
Carole Bernardin - c.bernardin@rpca.fr / 06 46 65 77 74
Cécile Debrie - c.debrie@rpca.fr / 06 16 99 62 65



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

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