

# GRIMBERGEN TRIPLE D'ABBAYE, LA NOUVELLE BIÈRE RICHE EN GOÛT à découvrir en GMS depuis janvier 2017

En janvier 2017, Grimbergen a lancé sa nouvelle bière Grimbergen Triple d'Abbaye en GMS.

Pour répondre à la forte demande (+ 8 % volume\*) des consommateurs pour les bières Triple, la marque innove et vient enrichir sa gamme de bières de dégustation avec Grimbergen Triple d'Abbaye.

### Grimbergen triple, le retour aux origines

Authentique bière de dégustation, Grimbergen Triple d'Abbaye est brassée plus longtemps, avec une quantité de malt plus importante que pour Grimbergen Blonde, ce qui lui donne des arômes d'une grande richesse.

Selon la tradition d'hospitalité monastique, dès le XIIème siècle, les Pères de l'Abbaye Grimbergen avaient pour habitude d'offrir aux voyageurs cette bière à la fois fraîche et puissante.

Grimbergen Triple d'Abbaye Disponible en GMS depuis janvier 2017 Pack bouteilles 6 x 25 cl Prix de vente moyen conseillé : 5,50 €\*\*

## Grimbergen Triple d'Abbaye, une dégustation pour les amateurs de bière corsée

À l'œil, avec une mousse dense et crémeuse, elle présente une couleur jaune d'or avec des reflets ocre.

**Au nez**, Grimbergen Triple d'Abbaye dévoile une dominance d'épices, telles que la coriandre et le clou de girofle, ainsi que des notes de fruits jaunes et de céréales.

**En bouche**, ce liquide révèle une bière riche en saveurs, équilibrée entre sucre et amertume, avec une pétillance fine.

Son degré d'alcool à 8 % permet d'exalter pleinement sa richesse aromatique et son caractère épicé. Elle se déguste à une température idéale de 8°C.



## Grimbergen Triple d'Abbaye soutenue pour son lancement dans le réseau GMS

Pour son lancement, un bon de réduction (une remise immédiate) de 1 € sera apposé sur le pack pour une durée de 4 mois.

## La gamme de bières dégustation Grimbergen renforcée par l'arrivée de Grimbergen Triple d'Abbaye

Le lancement de Grimbergen Triple d'Abbaye vient compléter l'offre de bières de dégustation de la marque déjà composée de Grimbergen Blonde (+ 17 % de volume en GMS)\*\*\*, Grimbergen Ambrée (+ 16 % de volume en GMS)\*\*\* et Grimbergen Elixir (lancé en 2016).

Ces trois bières de référence sont le fruit du savoir-faire des Maîtres Brasseurs Grimbergen au service des amateurs de bière de dégustation.

Des boissons de caractère pour des connaisseurs : **Grimbergen Blonde** à la couleur or, aux subtiles saveurs épicées associées aux notes d'ananas et de fruits macérés ; **Grimbergen Ambrée**, à la robe acajou et aux saveurs de caramel, réglisse et fruits mûrs, enfin **Grimbergen Elixir**, aux reflets cuivrés, dévoile un goût, riche de trois malts, aux dominances de caramel et fruits macérés soulignés par des notes grillées.







GRIMBERGEN ELIXIR
Pack bouteilles 4 x 33 cl
Prix de vente moyen
conseillé : 6,50 €\*\*

**NOUVEAU PACK** 



### **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 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.

### **Contacts Presse**

THOMAS MARKO & ASSOCIÉS

Julie Verzotti - julie.v@tmarkoagency.com - 01 53 20 38 74

Aveline Bongiovi - aveline.b@tmarkoagency.com - 01 44 90 85 29

**KRONENBOURG** 

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