



GRIMBERGEN CLOTÛRE 2023 AVEC GOÛT EN LANCANT UN BRASSIN DE NOËL ET DES CANETTES EN ÉDITION LIMITÉE

A l'occasion des fêtes de fin d'année, Grimbergen dévoile une recette exclusive de sa création de Noël, une bière ambrée aux notes de caramel et d'épices. Ce brassin de Noël sera disponible mi-novembre en GMS et dans les bars, brasseries et cafés. Et pour finir l'année en beauté, Grimbergen ne s'arrête pas là, et lance 4 éditions limitées de ses recettes incontournables dans un tout nouveau packaging à retrouver en GMS.

GRIMBERGEN PRÉSENTE SON BRASSIN DE NOËL, CRÉATION D'HIVER AUX NOTES DE CAMEL ET D'ÉPICES

Alors que l'hiver s'installe à pas feutrés, Grimbergen dévoile sa recette de brassin de Noël, héritage de la tradition monacale, qui consistait à inviter les villageois à déguster le dernier brassin de l'année produit à partir des ultimes récoltes d'orge. La création d'hiver fait la part belle aux saveurs équilibrées de caramel et d'épices. Véritable découverte sensorielle, ce brassin se révèle être une bière moelleuse aux reflets brun acajou et au goût intense et malté. Le brassin de Noël s'inscrit dans un programme de brassins saisonniers qui regroupe le brassin d'automne, connu pour sa saveur de prunes et de fruits jaunes, et le brassin de printemps, une bière blonde aux notes fraîches et fruitées.

En 2022, le brassin de Noël Grimbergen fut la 1ère référence en volume (hl) en GMS*, un bel encouragement pour le brassin de 2023.



A l'œil :

Mousse crémeuse avec une bonne tenue
Couleur brillante, brun acajou

Au nez :

Intensité forte
Dominance de caramel et d'épices

En bouche :

Saveurs équilibrées entre douceur et amertume
Arômes de caramel
Notes d'épices



Disponible mi-novembre :

- en CHD en fût de 30L
- en GMS en pack 12x25cl PVC** : 10,35 €

GRIMBERGEN S'INSTALLE POUR LA FIN D'ANNÉE AU CAFÉ DES ARTS ET MÉTIERS ET INAUGURE SA MAISON D'HIVER LE 7 DÉCEMBRE

A l'occasion de l'arrivée du brassin de Noël, Grimbergen prend ses quartiers au Café des Arts et Métiers***. Durant un mois, l'établissement s'habillera aux couleurs de Grimbergen : une entrée théâtralisée avec une arche décorative, des fresques dessinées à la main sur les vitres, une décoration intérieure (ciel lumineux, plaids et coussins aux couleurs de la marque, photophores, phœnix géant...) parfaitement en adéquation avec la saison.

Le jeudi 7 décembre marquera la soirée de lancement du brassin de Noël. Grimbergen s'établira au Café des Arts et Métiers et mettra à l'honneur son brassin de Noël. A l'occasion de cette soirée, le Chef Arnaud Delvenne, cuisinier belge finaliste d'une célèbre émission culinaire, offrira des bouchées apéritives gourmandes et savoureuses pour accompagner chaque dégustation de brassin. L'artiste Marine Lecardeur, sera également présente et décorera les vitres du café en peignant des fresques en live reprenant l'esprit du brassin de Noël.

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

***51 rue de Turbigo, 75003 Paris

GRIMBERGEN LANCE UNE EDITION LIMITEE DE CANETTES POUR SES BRASSINS INCONTOURNABLES



Compactes, hermétiques, recyclables... les canettes ont tout pour plaire. Alors quand Grimbergen sort une édition limitée de ses canettes, au design unique, c'est une expérience sensorielle garantie.

Blonde, ambrée, rouge intense et la cuvée 8.5, ces recettes emblématiques de Grimbergen, aux goûts intenses et préservés, se parent d'un graphisme inédit et se retrouveront en GMS, à partir de mi-novembre.

Disponible en édition limitée en GMS, à partir de mi-novembre
Format 50cl (Blonde, Ambrée, Rouge Intense et Cuvée 8.5) et 33cl (Blonde)
*PVC** (50cl) :*

- Blonde 1,95€
- Ambrée, Rouge Intense et Cuvée 8.5 : 2,05€

*PVC** (6x33cl) :*
- Blonde 6,49€

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

BRASSERIES KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Brasseries 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 25 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : 1664, Grimbergen, Kronenbourg, Tourtel Twist, Carlsberg, Skoll Tuborg, Brooklyn, La Bête,...

CONTACTS PRESSE



Philippe Collinet – philippe.collinet@kronenbourg.com

Hill & Knowlton

Marine Torresse – marine.torresse@hillandknowlton.com

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