

1664

Créations Houblon

 **HOPPY LAGER** 

1664 CRÉATIONS HOUBLON HOPPY LAGER ARRIVE EN CHR DÈS AVRIL

*Assemblage de houblons et houblonnage à froid
pour une nouvelle expérience de dégustation à la pression*

Quelques mois après son lancement en GMS, **1664 Créations Houblon Hoppy Lager** fait son entrée dans le réseau CHR dès la fin du mois d'Avril. Cette bière blonde rafraîchissante et houblonnée sera disponible en fût de 30 litres et soutenue en points de vente par un kit de visibilité : sous bock, plv et cavaliers de pompes.

1664 Créations Houblon Hoppy Lager dévoile une amertume, une fraîcheur et des notes houblonnées qui révèlent pleinement sa richesse aromatique. Tout est réuni pour une nouvelle expérience de dégustation à la pression.

1664 Créations Houblon Hoppy Lager :
Plus de houblon, Plus de caractère

1664 a élaboré cette bière avec **plus de houblon** pour plus de caractère. L'innovation **1664 Créations Houblon Hoppy Lager** met à l'honneur l'assemblage du **Strisselspalt** avec deux nouveaux houblons : le **Citra** et le **Mosaïc**. S'ils sont tous les deux des houblons aromatiques caractérisés par des notes tropicales, le **Citra** apporte des notes fruitées de pêche et d'agrumes quand le **Mosaïc** allie arômes exotiques et légères notes herbacées. Ce mariage permet de décupler les saveurs pour offrir une expérience de dégustation inédite.

C'est en utilisant le procédé de **houblonnage à froid**, technique qui consiste à infuser le houblon pendant l'étape de maturation (lorsque la bière a refroidi), que toute la richesse aromatique des houblons Citra et Mosaïc se voit préservée. Rafraîchissante et généreusement houblonnée, **1664 Créations Houblon Hoppy Lager** s'inscrit dans la lignée des brassins proposés à l'Atelier 1664.

1664

Créations Houblon

HOPPY LAGER

Et maintenant place à la dégustation...

À l'œil, une robe brillante jaune d'or aux reflets cuivrés. Surplombée d'une mousse blanc-crème dense et adhérente avec de fines bulles.

Au nez, une dominance de houblons fruités (fruits exotiques), une odeur de malt et notes de houblon vert.

En bouche, une intensité gustative soutenue, dominance de houblon fruité typée fruits exotiques. Des notes de houblons typées agrumes-pamplemousse. Amertume assez généreuse et équilibrée avec des saveurs sucrées et acides.



Cavalier de pompe



Sous-Bock

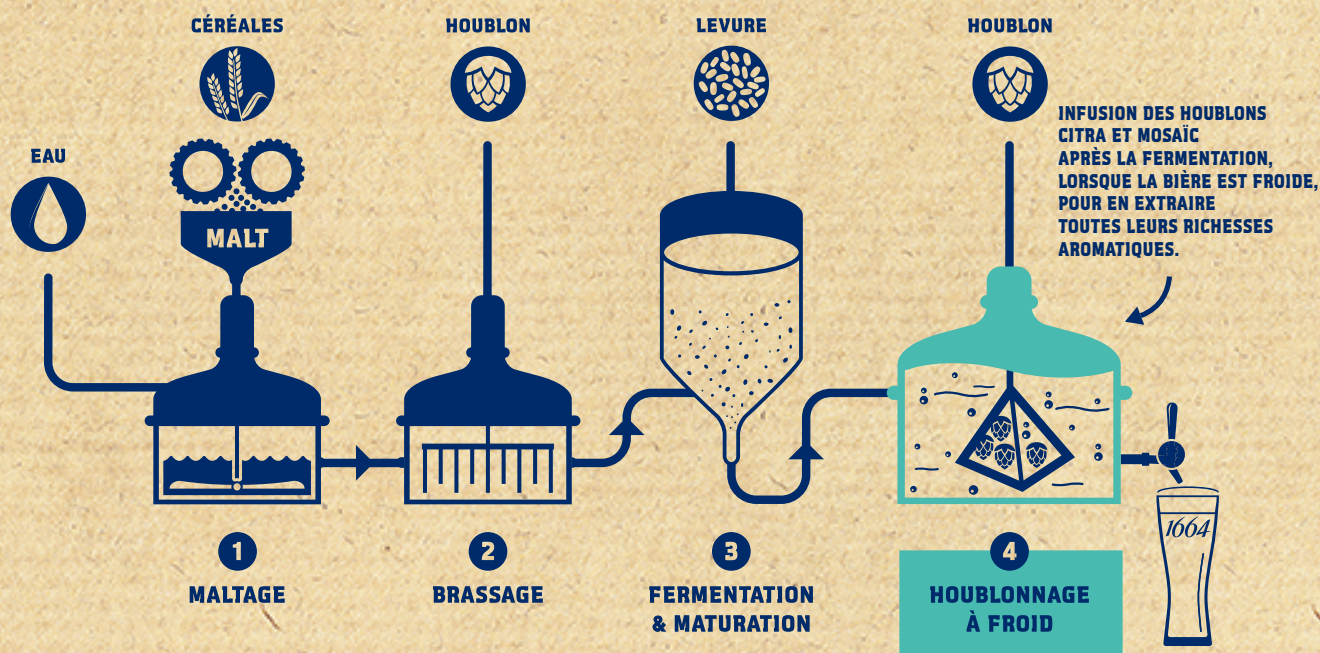


Macaron



Colonne Super Hero

PLUS DE HOUBLON, PLUS DE CARACTÈRE GRÂCE À LA GÉNÉROSITÉ DES HOUBLONS INFUSÉS À FROID



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

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

KRONENBOURG SAS

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

