



Communiqué de presse - Brasserie de Bretagne présente une belle brassée de nouveautés !

21 février 2022 - 09h54



En 2022, Brasserie de Bretagne, première brasserie de Bretagne, présente deux nouvelles bières IPA à retrouver au printemps en GMS et en CHR, quatre nouveaux formats pour ses best-sellers, sans oublier un nouveau coffret Dremmwel Bio et la refonte de ses box *Découverte* et *Sélection Dégustation*.

Deux nouvelles recettes IPA à l'amertume marquée

La nouvelle Britt Session IPA est une bière légère et aromatique, au nez fruité et titrant à 3,5°. En bouche, les houblons apportent une belle aromatique avec des notes rafraîchissantes d'agrumes et de céréales. Très désaltérante avec un bel équilibre entre légèreté et amertume tranchante. Elle séduira les amateurs de blondes houblonnées légères.



Disponible dès le 1^{er} mars 2022 en format 6x25cl, au prix conseillé de 6,29 € (GMS), et en fût de 20L (CHR).

Sant Erwann, seule bière de type Abbaye d'origine bretonne, étaye sa gamme avec Sant Erwann Brut IPA, une bière blonde de dégustation houblonnée titrant 7,5°. Au nez, les arômes rappellent les agrumes et les fruits exotiques. Sèche en bouche avec des notes houblonnées, son effervescence agréable et ses arômes rappellent les grands vins festifs. Son originalité et son amertume marquée sauront plaire aux amateurs de bières de dégustation houblonnées.

Disponible dès le 1^{er} avril 2022 en format 33cl, en format 4x33cl, au prix conseillé de 8,39 € (GMS), et en fût de 20L (CHR).



Pour l'équipe de brasseurs de Brasserie de Bretagne, « *La Sant Erwann Brut IPA et la Britt Session IPA sont des bières qui viennent logiquement compléter notre gamme de recettes. La naissance de la Brut IPA découle d'une collaboration interne entre barmans, commerciaux et brasseurs pour "Arrière Boutik" (la marque de bières expérimentales imaginées par les brasseurs de Brasserie de Bretagne selon l'inspiration du moment et vendues en éditions limitées dans ses bar-boutiques), dans l'intérêt de produire un style particulier de par sa technicité de brassage. Avec presque zéro sucre restant, la Brut IPA s'apparente au vin pétillant Brut. La Session IPA est quant à elle le fruit d'un travail de recherche et développement autour de différentes variétés de houblons.* »

Une sélection de bières bretonnes de qualité pour les apéritifs d'été

Ces deux recettes complètent une gamme variée de bières proposée par Brasserie de Bretagne avec ses 4 marques Britt, Sant Erwann, Dremmwel et Ar-Men. Fabriquées à Concarneau, dans la nouvelle usine de brassage, et conçues par des brasseurs passionnés, ces bières sont créées à partir d'ingrédients au maximum issus d'un approvisionnement local.

Des best-sellers déclinés en nouveaux formats

Brasserie de Bretagne décline certaines de ses recettes sur de nouveaux formats, disponibles en GMS au printemps 2022. Ainsi la Sant Erwann IPA déjà proposée en pack de 6x25cl débarque en 12x25cl au prix conseillé de 12,49 euros. Les adeptes de la Britt Amber Ale en pack pourront désormais la retrouver en format unitaire de 33cl dans la cave à bières au prix conseillé de 1,79 euros. Idem pour la Dremmwel sans alcool 0,0%. Enfin la Britt Summer IPA, jusqu'ici proposée en basket pack de 4x33cl sera également disponible en bouteille unitaire de 75cl pour un prix conseillé de 3,95 euros.

Des coffrets en veux-tu en voilà

Un nouveau coffret Dremmwel Bio 6x33cl au prix conseillé de 9,95 euros fait son entrée dans les rayons des GMS et regroupe les recettes Bio : Blonde, Blanche, Dorée, Blé Noir sans gluten, Rousse et IPA.



Quant aux deux coffrets Brasserie de Bretagne 6x33cl au prix conseillé de 9,39 euros, ils voient leur packaging revisité et accueillent respectivement les recettes suivantes :

Coffret *Découverte (orange)* : Britt Blonde, Britt Blanche, Britt Summer IPA, Sant Erwann Blonde « originale », Dremmwel Blonde Bio et Dremmwel Rousse Bio



Coffret *Sélection Dégustation (vert)* : Britt Blonde, Britt Blanche, Sant Erwann IPA, Sant Erwann Blonde « originale », Dremmwel IPA Bio et Dremmwel Dorée Bio



Pour toute demande de dégustation, de reportage à la nouvelle usine de brassage de Concarneau ou pour échanger sur les processus de création et de fabrication des bières par les brasseurs de Brasserie de Bretagne, contactez Raphaëlle Baudart - raphaelle@rivacom.fr - 06 76 98 02 34

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À propos de Brasserie de Bretagne

Née en 1998 dans le Sud Finistère, Brasserie de Bretagne conçoit, brasse et commercialise les bières des marques Britt, Sant Erwann, Dremmwel et Ar-Men sur un site unique à Concarneau. Alliant origine bretonne et savoir-faire de brasseurs, Brasserie de Bretagne séduit avec des bières de caractère et connaît une croissance constante avec un chiffre d'affaires de 19,8 millions d'euros en 2021. L'entreprise emploie 44 salariés et occupe la position de leader des brasseries bretonnes.

