



AFFLIGEM® DE NOËL FAIT SON GRAND RETOUR !

Attendues chaque année avec la même ferveur, elles reviennent en fanfare avec leur lot de festivités : les fêtes de fin d'année arrivent enfin !

Tout comme le brassin Affligem® de Noël : une recette harmonieuse dont le goût authentique et affirmé saura convaincre les amateurs de bières d'Abbaye.

Grâce à son savoir-faire, transmis de générations en générations depuis 1074, les bières Affligem® se montrent généreuses et sont pourvues de belles complexités aromatiques.

En cette fin d'année, la marque offre à ses aficionados une bière d'Abbaye agrémentée de touches d'épices et de cannelle ; des saveurs qui sentent bon les fêtes. En résulte une bière authentique et épicée, qui se différencie de par les variétés de malts d'orge méticuleusement sélectionnées.

Aussi appréciée qu'attendue, la bière de Noël s'inscrit dans la plus pure tradition brassicole. Une coutume qui remonte au Moyen-Âge où le dernier brassin de l'année, produit dès le mois d'octobre, était réalisé avec ce qu'il restait en réserve d'orges et de houblons, avant la nouvelle récolte (une initiative zéro déchets avant-gardiste !). Cette création saisonnière arrivait à maturité complète aux environs de la mi-décembre, offrant une bière atypique et forte en caractère.



INFORMATIONS PRATIQUES

Degré alcool : 6,2% alc. vol.

Formats : - Bouteilles 12x25 cl en GMS
- Fût de 30L et fût Blade de 8L en CHR

Disponible en GMS et CHR d'octobre à décembre 2021

Prix Marketing Conseillé pour le format 12x25 cl : 9,23€

Résultat d'une expertise ancestrale, Affligem® de Noël révèle une belle complexité aromatique et une grande finesse à la dégustation.



NOTES DE DÉGUSTATION

À l'œil : une robe blonde cuivrée avec des reflets dorés et une mousse généreuse

Au nez : riche palette aromatique avec des notes d'épices, de cannelle, de miel et de fruits secs

En bouche : ronde et généreuse avec une amertume qui laisse progressivement place à une sensation de fraîcheur

Et pour régaler les gourmets, Affligem® présente quelques mets de fête à marier avec ce brassin de Noël... EXQUIS !

Pour commencer : Foie gras, boudins blancs truffés

En plat : Dinde rôtie arrosée de beurre et bière

Fromages AOC aux goûts affirmés : Roquefort ou munster

En dessert : Gâteaux aux fruits confits, pains d'épices, calissons, ou les incontournables marrons glacés.

Affligem®, une histoire millénaire

Nées en Belgique en 1074, les bières Affligem® sont des bières d'Abbaye issues d'un savoir-faire, de recettes et d'une exigence qui ont traversé les siècles. Encore aujourd'hui, les moines sont les garants du goût et approuvent chaque année les recettes avec soin.

Une attention toute particulière est apportée à la sélection du malt d'orge car c'est la qualité de cette céréale qui donne à Affligem® sa richesse et son goût unique. Les houblons sélectionnés sont des houblons européens de haute qualité comme le Savinsjki Golding et le Spalter Select qui confèrent à la bière sa douce amertume. Mais le secret d'Affligem®, c'est surtout un savoir-faire unique : une expertise et une passion que les maîtres brasseurs Affligem® se passent de générations en générations.



La gamme Affligem®

LES BIÈRES INCONTOURNABLES



AFFLIGEM® BLONDE

Toujours brassée selon la Formula Antiqua Renovata écrite par les moines, Affligem® Blonde a su préserver son goût original. Une bière blonde d'Abbaye au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.



AFFLIGEM® LÉGÈRE

Affligem® Légère s'inspire de la bière que brassaient les moines après une journée de labeur. Une bière blonde d'Abbaye plus légère en alcool (4,6% alc. vol.) aux notes délicatement fruitées.



AFFLIGEM® BLANCHE

À la robe jaune pâle, elle offre au nez des notes d'agrumes et un fond malté épicé. En bouche, ces notes apportent un goût acidulé avec une subtile amertume. Une bière rafraîchissante alliant le goût léger d'une bière blanche et le caractère d'une bière d'Abbaye.



AFFLIGEM® 0.0

Tout le goût d'Affligem® Blonde avec 0.0% d'alcool ! Une bière équilibrée entre le caractère d'une bière d'Abbaye, à l'amertume subtile, et le rafraîchissement d'une bière 0.0.

LES BIÈRES GOURMANDES



AFFLIGEM® FRUITS ROUGES

Une bière rafraîchissante et gourmande qui associe le caractère d'une bière d'Abbaye à des arômes naturels de framboise, de fraise et de cerise.



AFFLIGEM® FLOREM

Une bière offrant un harmonieux mélange de saveurs florales et de notes houblonnées.



AFFLIGEM® AMBRÉE

Une bière double d'Abbaye à la délicate amertume, offrant des notes d'épices et de biscuit au caramel grâce à l'alliance de ses malts d'orge: « Double » fait référence à la densité de malt utilisée lors du brassage.



AFFLIGEM® TRIPEL

Une bière blonde intense et généreuse, brassée dans la tradition des bières Tripel d'Abbaye. « Tripel » fait référence à la densité de malt d'orge utilisée lors du brassage.

CONTACTS PRESSE

HEINEKEN Entreprise - Hélène Dupouy – helene.dupouy@heineken.fr M +33 (0)7 87 21 88 55
CHW Communication - Charlotte Walter – walter_charlotte@hotmail.fr M +33 (0)6 17 58 17 83