

LAGER CONNECTIONS

BLONDE DE BLÉ



Heineken®

Le goût frais d'une bière blonde, la richesse aromatique d'une bière de spécialité.



Heineken® dévoile Heineken® Blonde de Blé,

une création pensée comme une association entre deux univers brassicoles, qui réinvente la bière blonde en lui offrant une intensité aromatique nouvelle, tout en restant fidèle à ce qui fait l'identité de la marque. Quand le goût frais emblématique de Heineken® s'associe à la richesse aromatique des bières de spécialité, un nouveau territoire gustatif se dessine.

Une bière blonde

Heineken® Blonde de Blé s'ancre dans la continuité directe de plus de 150 ans de savoir-faire brassicole. Elle reprend les éléments fondateurs qui caractérisent la bière blonde Heineken® depuis sa création : le malt d'orge sélectionné avec soin, et surtout, la levure A, une levure exclusive développée par Heineken® qui donne à sa bière un goût si spécifique.



fidèle à son identité

Dès la première gorgée, ce profil s'exprime avec clarté : goût frais, pétilliance vive et amertume légère, caractéristiques de la lager Heineken®. Une signature reconnaissable qui rend la surprise aromatique d'autant plus inattendue.

Un nouveau registre aromatique

Avec Heineken® Blonde de Blé, la marque explore un nouveau registre : celui d'une bière blonde non filtrée, à la robe dorée légèrement voilée.

L'intégration du malt de blé à la recette contribue à une texture plus ronde et plus enveloppante en bouche.

Le résultat est une sensation soyeuse, qui contraste avec la vivacité de l'attaque.

Deux variétés de houblons, soigneusement sélectionnées, viennent compléter et révéler ce profil aromatique : **le Citra**, aux notes d'agrumes et **le Cascade**, plus floral.

Ces deux houblons, caractéristiques de l'univers des bières de spécialité, apportent une dimension aromatique riche qui prend le contre-pied des codes de la bière blonde traditionnelle.



Une innovation qui fait naître un profil gustatif inédit

Avec Heineken® Blonde de Blé, la marque franchit une étape inédite dans son histoire brassicole avec une première innovation majeure conçue par et pour le marché français, dans l'univers des bières de spécialité.

Les équipes de brasseurs Heineken® sont venues associer les ingrédients et les techniques propres aux bières de spécialité à la recette d'une bière blonde, sans modifier les caractéristiques qui définissent la bière Heineken® depuis sa création : **son goût frais**.

Heineken® emprunte une nouvelle voie pour créer un profil gustatif innovant et propose une alliance inattendue qui offre le meilleur des deux styles dévoilant une expression de bière inédite.

Le résultat :

une bière blonde non filtrée dont le profil se révèle comme une découverte progressive.

D'abord le goût frais d'une bière blonde en entrée de bouche, puis une intensité aromatique plus marquée en finale.



ABV : 5,5 % vol.

Température du service : 3 à 5°C

Disponible en grande distribution (GMS) et dans une sélection d'établissements CHR.

Prix marketing conseillé :

- 5,33 € le pack de 6x25 cl
- 9,50 € le pack de 12x25 cl
- 1,50 € la canette

À la fois le 1^{er} des brasseurs¹ et 1^{er} des distributeurs de boissons², HEINEKEN France est un acteur économique majeur en France, à dimension internationale. Fort de 3 sites de production et de 68 centres de distribution, le Groupe compte plus de 3 400 collaborateurs, tant dans la production et la commercialisation de marques de bières prestigieuses (telles que Heineken®, Desperados® ou Affligem®) que dans la distribution de près de 7 000 références de boissons dans les cafés, hôtels, restaurants, à travers sa filiale France Boissons.

1 HEINEKEN Entreprise, 1^{ère} entreprise nationale en volume de fabrication et de commercialisation de bières.

2 France Boissons, 1^{ère} entreprise nationale en chiffre d'affaires, spécialisée dans la distribution de boissons pour la Consommation Hors Domicile.

Contacts Presse



Pauline Bonnet / Camille Simon / Adrien-Salim El Yazidi-Roullé / Agathe Bonno
Heineken@monet-rp.com - 01 45 63 12 43

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Document réservé aux professionnels