

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 25 mai 2012



Leffe Brune obtient une médaille d'or aux World Beer Cup Awards

Leffe Brune gagnante dans la catégorie 'Belgian Style Double'

Un panel composé d'experts internationaux en matière de bière a couronné la Leffe Brune dans la catégorie 'Belgian Style Double' lors du prestigieux World Beer Cup. Le concours World Beer Cup fut créé en 1996, comme reconnaissance pour l'art et l'expertise brassicole. Le goût plein et doux de la Leffe Brune a séduit le jury et elle a obtenu la médaille d'or. 799 brasseries originaires de 54 pays ont participé à cet événement. 3921 bières avaient pris part dans 95 catégories de bière différentes.

A propos du World Beer Cup

Le World Beer Cup international vit le jour en 1996 en tant que reconnaissance pour l'art et l'expertise brassicole. Le concours met en vedette la maîtrise de l'art brassicole internationale et assure que les consommateurs restent au courant des différents goûts et variétés de bière. Tous les deux ans, un panel professionnel d'experts en matière de bière couronne le top 3 des bières dans 95 catégories avec des médailles d'or, d'argent et de bronze. Le World Beer Cup, appelé également les "Jeux Olympiques de la bière" est le concours de bière le plus prestigieux au monde. La remise des prix européens a eu lieu hier à Nuremberg en Allemagne.

Le goût authentique de la Leffe Brune

La Leffe Brune est une bière d'abbaye authentique toujours brassée dans le plus grand respect des traditions brassicoles séculaires, originaire de l'abbaye de Leffe. Elle a un goût délicat de vanille et de clou de girofle, avec un arôme plein de caramel. Elle obtient sa profonde couleur brune grâce au malt torréfié. Le goût plein et doux de la Leffe Brune a séduit le jury du World Beer Cup cette année, en obtenant la médaille d'or dans la catégorie 'Belgian Style Double'. La Leffe Blonde a obtenu la médaille d'argent dans la catégorie 'Belgian-Style Blonde Ale'.

Ce couronnement s'inscrit dans la continuité du succès de Leffe, une des marques multi-pays d'AB InBev. Leffe est disponible dans plus de 60 pays et honore ainsi la tradition de bière belge à l'étranger. En tant que bière spéciale, Leffe est la plus populaire dans sa catégorie dans son pays d'origine, la Belgique, mais dans les pays voisins la Leffe connaît également une forte croissance, comme en France.

C'est une bière avec une grande tradition, mais également ouverte à l'innovation. En 2006, la Leffe 9° a été lancée avec succès; et plus récemment, Leffe Ruby et Leffe Bière de Noël ont été introduites. La couronne au travail des maîtres brasseurs de Leffe est le lancement tout récent de Leffe Royale.

A propos de Leffe

La Leffe est une des bières d'abbaye les plus anciennes de Belgique, dont les origines remontent à 1240. C'est une bière belge de dégustation, authentique, toujours brassée dans le plus grand respect des traditions. La combinaison spécifique d'ingrédients comme le malt, le maïs et le houblon crée une saveur riche, pleine en bouche et accessible qui en fait la bière de dégustation par excellence. Grâce à son caractère prononcé et frais, c'est également une bière que de plus en plus de personnes savourent à l'apéritif.

Les bières de la famille Leffe se caractérisent par leur richesse et leur corps. Brassées exclusivement à partir d'ingrédients de la meilleure qualité, ces bières nous donnent la recette de ces moments intenses de la vie qui méritent d'être savourés. Aujourd'hui, la Leffe se partage et se savoure par des consommateurs dans plus de 60 pays de par le monde. En Belgique, Leffe est leader du marché dans le secteur des bières d'abbaye.

Les variétés Leffe

Leffe Blonde (6,6%) présente un goût plein et fruité, avec un arôme d'orange et de clou de girofle. Cette bière blonde d'abbaye offre une fin de bouche puissante aux accents corsés. Les ingrédients tels que le malt pâle, le maïs, l'eau, le houblon et la levure lui confèrent sa belle couleur dorée.

Leffe 9° (9%) a un goût puissant et plein en bouche qui mêle harmonieusement l'amertume et la saveur fruitée (clou de girofle, vanille) avec une légère touche fumée. Les ingrédients tels que le malt pâle, le maïs, l'eau, le houblon et la levure lui donnent une profonde couleur dorée.

Leffe Brune (6,5%) a un goût un peu plus robuste et une couleur solide brun clair/rouge rubis. Grâce au malt torréfié, la bière obtient son arôme riche et son goût typique caramel.

Leffe Triple (8,5%) est une bière trouble et non-filtrée, avec refermentation en bouteille.

Leffe Bière de Noël (6,6%) est une bière unique, chaleureuse, à couleur ambrée qui continue une ancienne tradition de brassage. Seuls les meilleurs orges et houblons sont conservés afin de pouvoir procéder une fois par an au brassage de cette bière fruitée et épicée.

Leffe Radieuse (8,2%) a un goût puissant, très complexe avec un arrière-goût long. Cette bière contient plus de houblon que les autres bières Leffe. Elle a une couleur brune profonde, presque rouille.

Leffe Ruby (5%) est une variante fruitée avec un mélange de fruits rouges, qui se savoure surtout lors de l'apéritif.

Leffe Royale (7,5%) est une bière supérieure blonde dorée au goût intense et complexe. Les variétés de houblon soigneusement sélectionnées garantissent l'équilibre parfait entre le goût doux et amer. Elle contient des touches de girofle et de vanille, un arôme frais de bananes et de subtiles notes de géranium et d'agrumes.

Pour plus d'informations :

InBev Belgium:

Karen Couck – 016 27 53 43 ou 0479 92 46 43 – karen.couck@ab-inbev.com

Natacha Schepkens – 016 27 53 43 ou 0479 92 46 43 – natacha.schepkens@ab-inbev.com