

# Bière de Noël

Communiqué

Noël 2011



## La Mandrin de Noël

En dégustation ces **jeudi, vendredi et samedi 24, 25, 26** novembre à la boutique de Grenoble et au magasin de St Martin d'Hères, la Mandrin de Noël est une bière généreuse comme l'est cette période de l'année. Si la bière en général peut-être qualifiée de "pain liquide", la Mandrin de Noël évoquera peut-être pour vous le "pain d'épices" liquide...? Le gingembre, la cannelle, l'écorce d'orange amère, et d'autres épices rentrent dans sa composition.

Il y avait déjà eu une bière d'hiver qui était la Mandrin au Sapin, qui par la suite est entrée à la gamme permanente à la demande générale, mais c'est la première année qu'une recette originale est créée avec une étiquette dédiée "bière de Noël". Seulement 579 bouteilles de 75cl. et 2693 bouteilles de 33cl. seront disponibles pour cette année.

A la pression à la Brasserie et au café le COURT-CIRCUIT à Lyon, 13 rue Jangot, dans le 7<sup>ème</sup>.



## A retenir...

- Lancement à la Boutique et la Brasserie ce dernier week-end de novembre.
- Production limitée :  
579 bouteilles de 75 cl. et  
2693 bouteilles de 33 cl.
- Un cocktail d'épices a été utilisé pour sa confection dont le gingembre, la cannelle, l'écorce d'orange amère.
- A la pression à la Brasserie et au café le COURT-CIRCUIT à Lyon.

## Fiche pratique

### La Boutique Mandrin

14, rue Lesdiguières – 38000 Grenoble  
Mardi-vendredi 13-19h30 - Samedi 10-13h / 15-19h30

### Brasserie Artisanale du Dauphiné

33, rue champ roman  
38400 St Martin d'Hères  
Mardi-Samedi 10-19h



Contact presse : Vincent Gachet  
06 88 94 35 56

[vincent.gachet@mandrin.eu](mailto:vincent.gachet@mandrin.eu)  
[www.mandrin.eu](http://www.mandrin.eu)