**BRASSERIE DUPONT - *Communiqué de Presse Mars 2025***

**La Brasserie Dupont lance sa première bière en canette : la Saison Dry Hop.**

La Brasserie Dupont introduit la Saison Dry Hop en canette 33cl. Elle est dès à présent disponible dans les commerces. Cette bière est désaltérante, sans sucrosité et bien houblonnée. Une invitation à la reconnexion aux portes de la belle saison.

***Une autre Saison de la Brasserie Dupont…***

La Saison Dry Hop, c’est une version encore plus houblonnée de la célèbre Saison Dupont !

« *Selon la méthode traditionnelle du « dry hopping », nous infusons directement les fleurs d’un houblon supplémentaire dans la bière pour relever son caractère ensoleillé. Cette bière se distingue par son amertume nette. La finale sans sucrosité est très savoureuse.* » Olivier Dedeycker, Ingénieur Brasseur et Administrateur de la Brasserie Dupont.

On retrouve dans la Saison Dry Hop des notes d’agrumes telles que le pamplemousse, ainsi que des accents de fleurs et de fruits exotiques comme la mangue et le litchi. En bouche, cette bière offre une amertume intense et longue, équilibrée par des touches épicées évoquant le clou de girofle.

***La canette, conviviale.***

La Brasserie Dupont est connue pour ses bières « partage ». Cette nouveauté ne fait pas exception. Boire une canette de Saison Dry Hop invite à la reconnexion et à profiter d’un moment convivial entre amis. Ce conditionnement plus durable étoffe les lieux et moments de dégustation.

***Pour aller plus loin… Questions / réponses avec Olivier Dedeycker, Ingénieur Brasseur et Administrateur de la Brasserie Dupont.***

***Pourquoi La Brasserie Dupont lance-elle une bière en canette ?*** *Ce format est convivial, de plus en plus utilisé dans le secteur brassicole et permet une meilleure conservation que la bière en bouteille.*

***Pourquoi une meilleure conservation de la bière en canette ?*** *La canette protège totalement la bière de la lumière et de l’oxygène, préservant ainsi ses arômes plus longtemps. Son joint parfaitement hermétique limite l’oxydation, et son aluminium permet un refroidissement plus rapide que le verre. Idéale pour les bières fraîches, elle garantit une conservation optimale. Les arômes de houblon de notre Saison Dry Hop seront idéalement préservés dans ce conditionnement.*

***Moins polluant que la bouteille en verre, une canette ?*** *Légère et 100 % recyclable à l’infini, la canette en aluminium réduit l’empreinte carbone car sa production est moins énergivore que celle du verre. Son transport est également plus écologique que le verre, grâce à son faible poids et son format compact. Avec un taux de recyclage élevé, elle génère moins de déchets et préserve les ressources. Un choix pratique et durable pour l’avenir !*

***Quelle est la teneur en alcool de cette bière désaltérante ?*** *6,5% volume (idem Saison Dupont)*

***A boire froid ou tempéré ?****La Saison Dry Hop se déguste à température de cave (12°C) ou réfrigérée selon les goûts. Cette bière est parfaite pour les journées barbecue entre amis, à l’apéro et pour accompagner des grillades relevées.*

***Et côté goût, ça change quoi de passer de la bouteille à la canette ?*** *Pas de changement significatif si ce n’est que nous ne réalisons pas de refermentation de la bière dans la canette (contrairement à ce qui est fait pour nos bières en bouteille). Cette technique de fabrication mettra en évidence les arômes de la fermentation principale et les caractéristiques du houblon sélectionné pour le dry hopping.*

***Dans quels magasins trouver cette Saison Dry Hop en canette ?*** *Cette nouveauté est disponible dans de nombreux commerces : magasins spécialisés, magasins de proximité, les enseignes de Grande Distribution et le secteur Horeca.*

**À propos de la Brasserie Dupont – Plus de 100 ans d’histoire familiale.**

Depuis 1920, la Brasserie Dupont produit une large gamme de bières artisanales et emploie des matières premières locales ou européennes.

La grande spécialité ? Les bières de type Saison ! Elle sont reconnaissables par la prédominance du houblon et leur amertume typée.

La Brasserie Dupont conserve ses traditions de fabrication de génération en génération : la culture de leur levure ou encore le chauffage à feu nu des cuves en cuivre (directement chauffées à la flamme). Ces méthodes produisent les saveurs remarquables de la large gamme !

*Pour toute demande de renseignements ou de partenariat :*

Laurent Daloze
Directeur commercial
Email : laurent.daloze@brasserie-dupont.com
Téléphone : +32 (0) 475 77 21 22

Plus d'informations sur la Brasserie Dupont, visitez notre site web : [www.brasserie-dupont.com](https://www.brasserie-dupont.com/).