



## Pour Noël, découvrez la cuvée d'exception Champagne Nicolas Grand Cru

Paris, 6 décembre 2021 – À l'occasion de son bicentenaire, Nicolas propose en exclusivité dans son réseau de magasins, la Cuvée d'exception Champagne, élaborée dans la plus pure tradition des grands crus Blanc de blancs. Proposée à l'occasion de Noël, cette cuvée exceptionnelle constitue un cadeau idéal pour les amateurs de champagne, et sera disponible en avant-première lors d'une vente réservée aux porteurs de carte privilège, du 6 au 12 décembre.



### Une idée cadeau rare, pour un moment privilégié

La cuvée exceptionnelle Nicolas a été élaborée intégralement à partir de chardonnay, le cépage roi de la Champagne. Ce Grand Cru est un extra brut conçu uniquement avec des grands crus issus de parcelles avec des petits rendements, souvent sur des endroits pentus, difficiles à cultiver. Ce Grand Cru exceptionnel, élaboré uniquement avec des raisins issus des vendanges 2002, constitue un cadeau rare et privilégié. Il comblera les papilles des amateurs de champagne mais également des amateurs de gastronomie !

### Une édition limitée distribuée uniquement par Nicolas pour célébrer son bicentenaire

L'édition de cette cuvée d'exception découle de la volonté de rendre hommage à l'histoire de l'enseigne et à sa longévité. Pour Jérôme Poiret, directeur du pôle produit, chez Nicolas : *« Nous voulions rendre hommage à notre histoire, à l'occasion de l'anniversaire*

*des 200 ans de Nicolas en 2022. Comme le champagne est le vin de la célébration par excellence, l'idée d'élaborer une cuvée spéciale s'est imposée à nous. Nous nous sommes appuyés sur un grand millésime : l'année 2002. Un champagne qui a vingt ans c'est honorable, pour ne pas dire rare. Et pourtant, imaginez, ce n'est que 10 % de l'âge de notre maison. C'est dire la longévité de Nicolas. »*

C'est en travaillant avec la coopérative Union Champagne, située à Avize, que Nicolas a élaboré ce Grand Cru exceptionnel. Ce millésime unique bénéficie d'un travail manuel en cave, où les bouteilles sont tournées une par une manuellement.

Aussi rare qu'exceptionnel, seulement 3 000 bouteilles de ce millésime seront disponibles à la vente en avant-première du 6 au 12 décembre pour les détenteurs d'une carte privilège, uniquement dans les magasins Nicolas.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



## Informations produit :

**Référence** : Champagne Nicolas Blanc de blancs Grand Cru 2002

**Note de dégustation** : Robe jaune citron aux quelques reflets dorés. Beau nez ouvert de fruits blancs, de notes de pêches jaunes, de notes fraîches de menthe poivrée, de coriandre et de pain toasté. Bel équilibre avec une bulle fine, crémeuse et élégante. Joli caractère bien signé aux notes minérales et crémeuses. La finale est longue, puissante. Un beau moment de finesse, d'élégance avec de la minéralité !

**Prix de la bouteille** : 100 €

### **À propos de Nicolas**

*Créée en 1822, la Maison Nicolas fut à l'origine d'une innovation qui a révolutionné non seulement le secteur du vin mais également les habitudes de consommation : la vente de vin en bouteille !*

*Depuis près de 200 ans, la Maison Nicolas n'a eu de cesse d'innover pour répondre aux demandes de ses clients, du développement de marques telles que « Les petites récoltes » ou « Les grumes », à la distribution de bouteilles fines en passant par les ventes de vins de primeurs.*

*Nicolas s'est aujourd'hui diversifié avec un large éventail de champagnes, spiritueux (whiskies, rhums, vodkas) et, plus récemment, de bières avec une gamme de craft beers qui s'enrichit chaque jour. Présent aujourd'hui dans 10 pays et dans les DOM-TOM, avec 558 caves en France et à l'étranger, Nicolas représente 10 % de part de marché et demeure le caviste de référence. Les 765 cavistes de la Maison Nicolas prennent chaque jour soin de leurs clients (et de leurs vins). [www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)*

### **Contacts Presse Nicolas : Agence OMNICOM PR Group**

Marielle Brisson • 06 73 06 03 44 • [marielle.brisson@omnicomprggroup.com](mailto:marielle.brisson@omnicomprggroup.com)

Ophélie Wachala • 01 53 32 57 76 • [ophelie.wachala@omnicomprggroup.com](mailto:ophelie.wachala@omnicomprggroup.com)