

Les Vins Nicolas et La Cave des vins de Sancerre, une collaboration durable qui sublime le terroir sancerrois

Paris, 21 janvier 2022 - Depuis plus de 30 ans, les cavistes Nicolas et La Cave des Vins de Sancerre collaborent afin de proposer des vins de Sancerre de qualité et respectueux du terroir. En ce début d'année, les cavistes Nicolas proposent de découvrir la gamme Les Champs Clos en Sancerre AOP Blanc, Rouge et Rosé.



Une gamme de vins fruités et riches en saveur

Cette nouvelle gamme Les Champs Clos démontre une nouvelle fois la qualité et la longévité de la collaboration entre La Cave des Vins de Sancerre et Nicolas. Grâce aux échanges étroits et forts d'une vision commune de qualité, les équipes respectives conçoivent, assemblent et préparent les cuvées millésime après millésime que chacun se fera un plaisir de retrouver chez Nicolas.

La nouvelle gamme Les Champs Clos est appréciée pour sa fraîcheur, ses notes fruitées et intenses et son agréable texture en bouche. Elle met à l'honneur les deux cépages emblématiques de Sancerre : le Sauvignon Blanc et le Pinot Noir.

Sancerre Blanc – Les Champs Clos 2020

Le Sancerre Blanc est produit à partir du Sauvignon Blanc récolté parfaitement mûr et sain, qui a ensuite été vinifié et élevé le plus simplement possible en respectant l'équilibre naturel de la composition des raisins. On obtient ainsi ce vin d'une belle fraîcheur avec beaucoup de densité, une agréable variété aromatique mêlant minéralité et floralité. Il s'accorde parfaitement avec du poisson grillé, des coquillages et crustacés ou un fromage doux.

Disponible dans les caves Nicolas et sur Nicolas.com au prix de 18,30€ la bouteille.



Sancerre Rosé – Les Champs Clos 2020

Le Pinot Noir de Sancerre permet d'élaborer des rosés originaux et savoureux, exprimant fraîcheur et fruité. L'été chaud et ensoleillé l'a marqué de son empreinte, lui conférant des arômes de fruits murs. Sa robe délicatement teintée et ses notes acidulées de fraise et de cerise l'orientent avantageusement vers les apéritifs, de la volaille rôtie, des grillades, du fromage ou encore des desserts aux fruits.

Disponible dans les caves Nicolas et sur Nicolas.com au prix de 12,90€ la bouteille.

Sancerre Rouge – Les Champs Clos 2019

Le Pinot Noir permet d'élaborer des Sancerre rouges originaux pleins de fruit et de saveur. Les vignerons de la Cave des Vins de Sancerre ont élaboré celui-ci avec le plus grand soin à partir de raisins choisis pour leur maturité et leur couleur. Vinifiés et élevés avec douceur et attention, ils donnent ce vin généreux, fruité et charmeur. L'été particulièrement ensoleillé et chaud lui confère une robe sombre et des notes de fruits bien murs. Il se déguste en apéritif, avec de nombreux plats de viande rouge, de gibier, du fromage mais aussi sur des desserts aux fruits.

Disponible dans les caves Nicolas et sur Nicolas.com au prix de 16€10 la bouteille.

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

Contacts Presse Nicolas : Agence OMNICOM PR Group

Marielle Brisson - marielle.brisson@omnicomprggroup.com

Ophélie Wachala - ophelie.wachala@omnicomprgroup.com