

200 ans Nicolas : le Paname Brewing Company brasse la cuvée anniversaire.

Paris, le 12 septembre 2022 – À l’occasion de son bicentenaire, Nicolas propose une nouveauté en collaboration avec la brasserie parisienne, le Paname Brewing Company.



Réputée pour sa sélection engagée et favorisant essentiellement des produits régionaux, la brasserie a imaginé, en exclu pour Nicolas et en respectant les valeurs prônées par la Maison, une bière artisanale de goût et de qualité pour les parisiens.

Derrière l’étiquette spécialement conçue pour fêter les 200 ans Nicolas, se trouve une Lager Houblonnée brassée avec soin et précision, dans une démarche respectueuse de l’environnement.

Les notes de dégustation

Une mousse ocre, dense et de bonne tenue. Une robe ambrée aux reflets dorés. Le nez est franc et aromatique sur les agrumes et les fruits exotiques. De gourmandes notes de céréales fraîches avec une attaque souple, une allonge franche sur les céréales et les agrumes. L’amertume est de bon goût.

C’est une bière avec un bel équilibre, au caractère franc, typé et désaltérant.

Prix de vente : 3,50€ - Disponible en cave et sur [nicolas.com](https://www.nicolas.com)

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À propos du Paname Brewing Company

Le Paname Brewing Company est une brasserie 100% indépendante créée par quatre amis, liés par une passion commune : la bière ! En 2015, la team Paname débarque au bord du Bassin de la Villette dans le 19e arrondissement de Paris (41 bis Quai de la Loire) avec une Tap House avec 16 becs et un restaurant réunie au sein d’un même lieu. L’idée ? Produire des bières artisanales de qualité, brassées et dégustées sur place, fraîchement servies depuis nos cuves. Victime de son succès, un deuxième site de production a ouvert, en juin 2018, au cœur de la Cité Fertile (14 avenue Edouard Vaillant 93500 Pantin) dont la brasserie est partenaire. La team Paname souhaite aller plus loin dans ses engagements et proposer des bières les plus locales possibles en fédérant l’esprit parisien.

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 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 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 11 pays et dans les DROM-COM, avec 506 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)

Contact presse Nicolas

Riana Abraham – rabraham@nicolas.com - 0141738117