

La Maison Roederer, invitée d'honneur de la Maison Nicolas

Paris, le 22 décembre 2022 – À l'approche des fêtes de fin d'année, la Maison Nicolas met en place une nouvelle opération en collaboration avec la Maison de champagne Roederer dans 15 de ses caves parisiennes.

Jusqu'au 31 décembre, Nicolas, premier caviste de France, fait la part belle à la Maison Roederer.

Dans cet élan, c'est naturellement que la Maison Nicolas a opté pour la mise en lumière du 243^{ème} assemblage de la Maison Roederer depuis sa création, le **champagne Brut Collection 243**.

Une effervescence qui fait profiter, aux habitants des 1^{er}, 8^{ème}, 15^{ème}, 16^{ème} et 17^{ème} arrondissement de Paris, d'une vitrine entièrement dédiée à ce champagne star, invité des tablées de Noël ou du nouvel an.



Façade de la cave Chaillot – Paris 16^{ème}



Champagne Brut Collection 243



Ce champagne a été produit à partir de Chardonnay (42%), de Pinot noire (40%) et de Pinot meunier (18%).

La robe est de couleur or brillant aux reflets chatoyants, à la bulle fine et dynamique.

Il est à la fois frais et équilibre.

Prix de vente : 53,90€

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