

200 ANS
NICOLAS

Nous prenons soin de vos vins



Nicolas fête le Beaujolais Nouveau et présente son édition limitée 2022

Paris, le 2 novembre 2022 - Cette année 2022 aura été ensoleillée, donnant un millésime franc et gourmand. Pour fêter le Beaujolais Nouveau, Nicolas présente son édition limitée, élaborée spécialement pour ses clients. Cette édition est à retrouver en cave et sur nicolas.com à partir du 17 novembre.

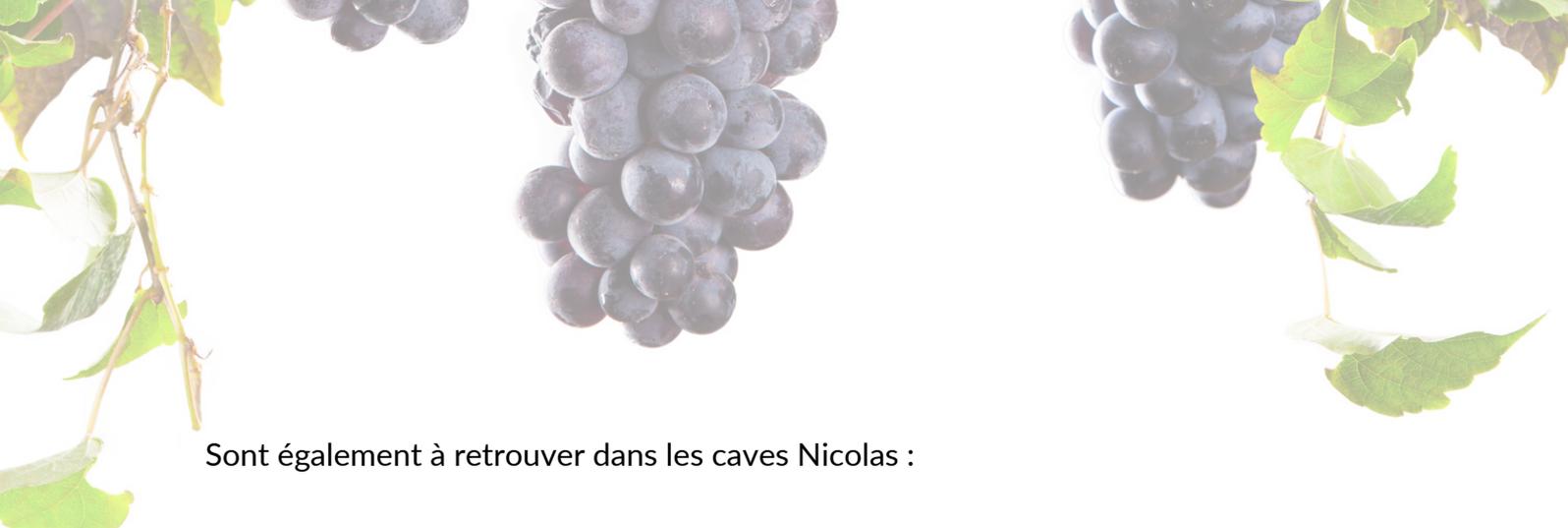
Cette édition se distingue par ses étiquettes artistiques dont 3 réalisées en partenariat avec des artistes, à l'occasion des 200 ans de la Maison. Alice Des, Mathieu Persan et Alice Wietzel ont participé à la réinterprétation de l'iconique Nectar pour fêter le bicentenaire des caves Nicolas. Nicolas remet également à l'honneur l'une des illustrations emblématiques de Nectar réalisée par Cassandre en 1935. Ces illustrations sont à retrouver sur les bouteilles de la cuvée Beaujolais Nouveau de Nicolas, comme un clin d'oeil à la riche histoire qui lie la maison Nicolas à l'art.



La cuvée **Beaujolais Nouveau Nicolas 2022 HVE** se caractérise par sa robe pourpre qui offre un nez ouvert et gourmand. Son attaque, ronde et souple, sur des notes de fruits rouges, laisse place à une finale avec de la sucrosité.

7,80€

Accords mets et vins : apéritifs, verrines salées, aioli, terrine de campagne



Sont également à retrouver dans les caves Nicolas :



Beaujolais Nouveau Domaine Pass'loup HVE 2022

Sa robe pourpre profonde offre un nez qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges. Son attaque sur des tannins soyeux et gourmands laisse sa place à une finale charnue sur les fruits rouges confits.

8,90€ *Accords mets et vins : charcuterie, saucisson brioché, fromages frais*



Beaujolais Nouveau Tradition Vieilles Vignes non filtré Loron 2022

Ce vin sombre offre un nez riche et complexe s'ouvrant sur des notes de fruits noirs confits, de menthol et de café. Son attaque veloutée sur des tannins mûrs se finalise sur des notes de gratin de fruits noirs.

8,90€ *Accords mets et vins : fromages affinés, boeuf bourguignon, dahl de lentilles*



Mâcon villages nouveau 2022

Sa robe pâle aux reflets or offre un nez ouvert et minéral sur des notes de fruits blancs. Une attaque croquante sur des notes de fruits frais, d'agrumes et de fleurs blanches. Sa finale laisse une fraîcheur en bouche.

13,50€ *Accords mets et vins : rillettes de poisson, de porc, huîtres et fruits de mer*

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 11 pays et dans les DOM-TOM, 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).

Pour en savoir plus : www.nicolas.com

CONTACTS PRESSE :

Agence Omnicom PR Group

Marielle Brisson marielle.brisson@omnicomprgroup.com

Ophélie Wachala ophelie.wachala@omnicomprgroup.com

Nicolas

Riana Abraham rabraham@nicolas.com