

Paris, le 5 Octobre 2022

NICOLAS PRÉSENTE SA SÉLECTION DE VINS ENGAGÉS À MOINS DE 10€

Nicolas présente sa sélection de vins engagés à moins de dix euros dans le cadre de son opération de découverte des vins engagés. Alors que l'inflation contraint les Français dans leur consommation au quotidien, Nicolas fait le choix d'une sélection respectueuse de l'environnement et accessible à tous.

Les vins de la sélection sont à retrouver à partir du 5 octobre et jusqu'au 1er novembre dans les caves Nicolas et sur [nicolas.com](https://www.nicolas.com).



IGP COLLINES-RHODANIENNES 2020 PREMIÈRE NOTE

Terroir et viticulture : Les rendements de ces parcelles sont limités de façon à garantir une maturité optimum des grappes. La vinification s'effectue à basse température dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite élevé sur lies fines avec bâtonnage pendant 4 mois.

La propriété : Fondée en 1933 par Louis Gambert de Loche, la Cave de Tain bénéficie de l'expertise de 300 viticulteurs étendus sur plus de 1000 hectares de vignes pour produire des vins aux appellations Hermitage, Crozes Hermitage, Saint Joseph, Cornas et Saint Péray ainsi que des vins de pays.

NOTES DE DÉGUSTATION : Une robe de couleur pourpre qui ouvre sur un nez franc avec des notes de fruits rouges et d'épices. Un bel équilibre en bouche.

- Accords mets et vins : viande rouge, charcuterie

AOP BORDEAUX 2014 CHÂTEAU MOUCHAC - LA RAME

7,95€



NOTES DE DÉGUSTATION : Une robe grenat qui ouvre sur un nez avec des notes de fruits rouges. Une attaque ronde et fruitée.

- Accords mets et vins : charcuterie, viande blanche, fromage doux

AOP BUZET 2020 EXIT

8,45€



L'histoire de l'appellation Buzet illustre l'incontestable force des coopératives viticoles. Née en 1953, la coopérative Les Vignerons de Buzet a offert un avenir à ses vins éponymes avec l'obtention de l'A.O.C en 1973.

NOTES DE DÉGUSTATION : Une robe grenat sombre qui s'ouvre sur un nez de fruits noirs et de poivrons. Attaque souple et franche. Une finale sapide, sur les fruits noirs assez longue.

- Accords mets et vins : viande rouge, agneau, fromage doux



5,70€



AOP BORDEAUX
2020

BARON DE LESTAC SIGNATURE

Terroir et viticulture : Les sols de graves et sols argilo-calcaire ainsi que le climat doux et humide de la région permettent un encépagement de sauvignon, sémillon, cabernet sauvignon et merlot. Les vendanges sont parcelles. La fermentation en cuve précède un élevage en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION : Une robe grenat aux reflets rubis soutenue qui offre un nez franc sur des arômes de poivron grillé, de gratin de fruits noirs. Notes de bois coco. Bon équilibre en bouche. Les tannins sont mûrs, ronds et fondus.

- Accords mets et vins : viande rouge, fromage corsé



9,20€



IGP CÔTES CATALANES
2020

RACINES DE LAURIGA

Terroir et viticulture : Implanté dans le terroir des Aspres, à Thuir, tout près de Perpignan, le Château Lauriga est la dernière acquisition en 2016 de Jean-Claude Mas. La moitié des vignes sont en AOP Côtes du Roussillon. Les plantations ont été définies par rapport à la course du soleil pour que la photosynthèse serve avec subtilité la palette aromatique, ainsi qu'en fonction de la direction de la tramontane pour éviter les blessures de casse des bois.

NOTES DE DÉGUSTATION : Une robe de couleur grenat au reflet pourpre. Un nez franc qui s'ouvre sur le cassis, des notes d'épices, de groseilles confites et quelques arômes de cacao. Un caractère franc et fruité. Une allonge sur des notes boisées et vanillées. Une finale sur les aromates.

- Accords mets et vins : viande rouge, agneau, fromage corsé

AOP CÔTES-DU-RHÔNE 2017 CHÂTEAU DU BOIS DE LA GARDE

Terroir et viticulture : La demeure à l'allure de bastide provençale règne sur un domaine continu de 60 hectares. Le vignoble exposé Sud-ouest repose sur un sol de galets roulés qui emmagasinent la chaleur au fil de la journée pour la restituer durant la nuit. Le domaine se plaît à expliquer en détail le soin porté à la vigne tout au long de l'année. Le travail viticole est précis et effectué par rapport au mistral. Les vendanges sont majoritairement manuelles. Les vignes sont taillées en gobelet.

La propriété : Situé entre Avignon et Orange, le Château du Bois de la Garde appartient aux Vignobles Mousset-Barrot. Spécialisée en Côtes-du-Rhône et Châteauneuf du Pape, la Maison ne produit que des AOC, vins de pays et appellations Villages.

NOTES DE DÉGUSTATION : Une robe de couleur grenat qui s'ouvre sur un nez franc sur le kirsch et les fruits à noyaux. Une attaque souple et une allonge franche, avec des notes de cassis et d'épices fraîches. Une finale franche et persistante.

- Accords mets et vins : viande rouge, gibier, fromage corsé

9,10€



IGP CÔTES CATALANES 2021 LA FIGUERA DOMAINE DE LAURIGA

Terroir et viticulture : Implanté dans le terroir des Aspres, à Thuir, tout près de Perpignan, le Château Lauriga est la dernière acquisition en 2016 de Jean-Claude Mas. La moitié des vignes sont en AOP Côtes du Roussillon. Les plantations ont été définies par rapport à la course du soleil pour que la photosynthèse serve avec subtilité la palette aromatique, ainsi qu'en fonction de la direction de la tramontane pour éviter les blessures de casse des bois.

NOTES DE DÉGUSTATION : Une robe jaune clair qui s'ouvre sur des notes vanillées. Un joli nez sur les fruits à chair blanche. Une allonge franche et gourmande sur les fruits jaunes et les agrumes. Une finale franche longue sur des notes brochées toastées.

- Accords mets et vins : viande blanche, poisson en sauce, fromage doux

9,20€





IGP MÉDITERRANÉE 2021 ESTANDON TERRE NOUVELLE

L'histoire : Union de caves coopératives et de domaines depuis 1973 installée à Brignoles, Estandon est le premier metteur en marché des vins de Provence. Elle regroupe plus de 300 viticulteurs et 2000 Ha de vignes. Les vigneronns d'Estandon sont présents depuis plusieurs générations sur les terres provençales, travaillant avec respect et tradition les vignobles des différentes dénominations locales.

NOTES DE DÉGUSTATION : Une robe jaune pâle aux reflets or, légèrement voilée, et brillante. Un nez frais sur des notes de poivre blanc, de cédrat de yuzu et de citron. Attaque sur la fraîcheur des agrumes. Une finale fraîche et désalterante qui se termine sur une persistance de citron.

- Accords mets et vins : viande blanche, poisson grillé, fromage doux

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

Ophélie Wachala
ophelie.wachala@omnicomprgroup.com

Marielle Brisson
marielle.brisson@omnicomprgroup.com

Découvrez la sélection de vins engagés de la Maison Nicolas

