

## Les Petites Récoltes Nicolas, des vins engagés à 5€

Paris, le 17 octobre 2022 – À l’heure où la tendance tend vers une consommation raisonnée, Nicolas affirme plus que jamais sa démarche responsable avec « Les Petites Récoltes », les incontournables de la gamme, en proposant ses prix ronds et engagés à 5 euros.

Déjà 200 ans que la Maison inscrit dans son ADN des valeurs que sont l’accessibilité et le partage. Précurseur de la mise en bouteille, de la livraison à domicile ou encore de la démocratisation du Beaujolais, Nicolas a toujours tout mis en œuvre pour rendre ses plus belles bouteilles accessibles au plus grand nombre.

### Des vins de toutes les occasions accessibles à des prix engagés

Une tradition de plus de 25 ans, les caves Nicolas proposent dans toutes ses boutiques « Les Petites Récoltes ». Des vins de pays assemblés par les œnologues Nicolas, au nombre de 8 soit 3 blancs, 3 rosés et 2 rouges, toutes labelisées HVE (Haute Valeur Environnementale).

### Des prix engagés ?

Cette dénomination s’articule sur 2 axes principaux :

- Des prix justes : les consommateurs sont assurés d’acheter à un prix raisonnable et les vignerons sont rémunérés à hauteur de leur travail,
- Un gage de qualité : les produits proposés avec cette appellation sont tous respectueux de la filière viticole.

### 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](mailto:rabraham@nicolas.com) - 0141738117

- **3 références de blancs**

**IGP COTEAUX DE PEYRIAC 2020**

Une robe paille aux reflets verts avec un beau nez ouvert sur des notes mentholées, de jasmin, d'abricot et de noisette fraîche. Un joli caractère fruité sur des arômes d'ananas, d'abricot frais et de notes florales. Belle fraîcheur.

**IGP GASCOGNE 2020**

Une robe paille aux quelques reflets argentés avec un joli nez ouvert sur des fruits blancs, des notes de pomélos, de bourgeons de cassis et d'asperges fraîches. Un vin frais en bouche, minéral et croquant.

**IGP CÔTES DE GASCOGNE**

Une robe jaune paille brillante avec un joli nez ouvert sur des notes de fruits blancs, de fruits exotiques. On retrouve également des notes florales de lilas et une pointe d'abricots secs. Un bon équilibre en bouche. Joli moelleux, franc et droit.

**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](mailto:rabraham@nicolas.com) - 0141738117

- **3 références de rosés**

**IGP D'OC PAYS D'OC 2020**

Une robe corail légèrement voilée avec un beau nez ouvert sur des fruits rouges, des notes d'airelles et épicées. En bouche, des notes friandes et gourmandes de myrtilles et de mûres sauvages. Belle fraîcheur et minéralité.

**IGP COMTÉ TOLOSAN 2020**

Une robe corail aux reflets violines avec un joli nez ouvert sur des notes de violettes, de lilas, de fraises et de bigarreaux. En bouche, un vin rond et fruité, à l'allonge fraîche et gourmande.

**IGP COTEAUX DE PEYRIAC 2021**

Une robe pâle saumonée avec un joli nez ouvert sur les airelles, la groseille et sur des notes fraîches et épicées de fenouil et de romarin. En bouche, un vin fin, frais, minéral et fruité. Une belle structure aromatique.

**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](mailto:rabraham@nicolas.com) - 0141738117

- **2 références de rouges**

**IGP COTEAUX DE PEYRIAC 2020**

Une robe rubis aux quelques reflets pourpres avec joli nez franc ouvert sur des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices de garrigue. En bouche, un bon équilibre sur un vin corsé, rond avec de la finesse. Les tannins sont mûrs avec une bonne allonge qui se termine sur les épices.

**IGP COMTÉ TOLOSAN**

Une robe rubis aux reflets pourpres avec un nez typé de poivron, de violette et de cassis. En bouche, un vin riche et vineux au caractère épicé. Une finale épicée sur des tannins mûrs.

Toutes les références sont à retrouver sur <https://www.nicolas.com> ou <https://www.petitesrecoltes.fr/>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**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](mailto:rabraham@nicolas.com) - 0141738117