

La maison Nicolas dévoile sa sélection pour la chandeleur

Paris, le 17 janvier 2023 - Nicolas présente sa sélection à l'occasion de la chandeleur. Alors que la tendance de consommation tend vers la quête de la perfection, la maison propose, du 1^{er} au 28 février dans le cadre de son opération vins d'hiver, des références à découvrir pour un accord mets et vins des plus parfaits.

Pour les gourmandises sucrées et salées, la gamme du Domaine Olivier sera de circonstance. Du poiré au cidre, en passant par le pétillant et le jus de pomme, ils sauront s'adapter à tous les mets de la tablée et répondre aux traditions.

Le Domaine familial Olivier se situe dans le Domfrontais, au cœur du bocage normand, sur la commune de La Ferrière aux Etangs. L'élaboration des différents produits se fait dans une démarche d'agriculture durable, dans le respect de la terre et des hommes. Tous les produits sont **fermiers et certifiés agriculture biologique**.

CIDRE BRUT – DOMAINE OLIVIER

Notes de dégustation : La robe est jaune au reflet doré, limpide et brillante. Les bulles sont fines et offrent un nez expressif sur des notes de pomme golden et de poivre blanc avec une pointe de gingembre. Joli caractère aux bulles fines et généreuses. La finale est gourmande.

Prix : 5,40€



POIRÉ FERMIER – DOMAINE OLIVIER

Notes de dégustation : La robe est jaune paille clair au reflet doré. Un nez sur des notes de poires William et de fleurs blanches, puis sur des notes d'amande. L'attaque en bouche se fait par de fines bulles crémeuses avec un joli caractère poiré et des notes d'acacia. La finale est fruitée.

Prix : 6,20€



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

**JUS DE POMME PÉTILLANT –
DOMAINE OLIVIER**



Prix : 5,90€

Les jus de pomme du Domaine Olivier sont issus de multiples variétés locales et familiales. Le jus décante naturellement après pressage et est non-filtré, ce qui lui confère un trouble naturel et une conservation de la couleur orangée.

Les bulles du jus de pomme pétillant sont fines et offrent un nez expressif sur des notes de pomme Rambault.

Puisque Nicolas prône l'innovation, la maison souhaite proposer des associations modernes et originales qui se distinguent de la traditionnelle bolée de cidre servie avec une crêpe.

Les galettes complètes trouveront un bel accord avec un vin rouge, le Saint Amour du domaine des Billards :

**AOP BEAUJOLAIS-MÂCONNAIS
SAINT-AMOUR 2020
DOMAINE DES BILLARDS**

Notes de dégustation : La robe est pourpre et offre un nez ouvert sur des notes de glycine, de violette, de poivre et de cumin. Belle attaque en bouche sur des notes fruitées et épicées avec des tannins denses. La finale est longue.

Prix : 15,20€



Disponible également sous le millésime 2021

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

Les crêpes sucrées, quant à elles, révéleront les arômes d'un vin blanc :

**VIN DE FRANCE
VILLA CHAMBRE D'AMOUR 2021
LIONEL OSMIN & CIE**

Notes de dégustation : La robe est jaune clair et s'ouvre sur un nez de fruits exotiques, d'agrumes frais et quelques notes minérales. L'attaque en bouche est souple et équilibrée. L'allonge est franche, avec du caractère et s'ouvre sur les fruits exotiques. La finale est franche et exprime de belles saveurs.



Prix : 10,60€

Les produits sont à retrouver en cave et sur www.nicolas.com

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