

DOSSIER DE PRESSE

# FOIRE AUX VINS D'AUTOMNE

**NICOLAS**  
DEPUIS 1822

DU 6 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2023

## **L'édito de Christopher Hermelin**

Cette année encore, les cavistes Nicolas sont heureux de vous proposer leur Foire aux Vins d'Automne, un rendez-vous privilégié avec notre clientèle pour partir à la découverte de terroirs et de pratiques vinicoles.

Cette année, la priorité a été donnée à la nouveauté et aux vins engagés dans une démarche éco-responsable. En effet, 34 cuvées proposées sont labellisées HVE, Terra Vitis ou Agriculture Biologique.

Cette Foire aux Vins vous propose de découvrir 66 références inédites, accompagnées de quelques références issues des Châteaux et Domaines Maison des établissements Nicolas, et plébiscitées tout au long de l'année par nos clients.

Enfin, c'est une première : Nicolas propose à sa clientèle de découvrir un vin nature.

Ces cuvées ont été sélectionnées avec soin par nos œnologues, en témoignent les jolies notes de dégustation.

Bonne découverte !

**Christopher Hermelin**  
Responsable Marketing & Communication chez Nicolas





# Beaujolais







## AOP BROUILLY

# CHATEAU MOULIN FAVRE CUVÉE CÉLINA

Un vin équilibré

Tel un belvédère perché au beau milieu des vignes en plein cœur du Beaujolais, le domaine de 17 hectares représente la 6<sup>ème</sup> génération de vignerons dans la famille dont le savoir-faire a été le seul héritage. Artisans de la vigne, c'est une vraie passion qui anime Céline et Armand : « De la taille, dur labeur de 4 mois, en passant par le travail des sols, les plantations ou encore les vendanges, le travail manuel est de toutes les saisons avec un savoir-faire bien différent pour chacune d'entre elles, rendant notre métier très riche et diversifié ».

- La robe est rouge grenat aux reflets prunes. Le nez s'ouvre sur des notes de myrtille et de confiture de fraise. L'attaque en bouche est veloutée avec des tannins satinés. La finale est gourmande sur un caractère de fruits noirs, une pointe vanillée et acidulée
- Assemblage : 100% Gamay.
- Accord mets et vins : des tomates farcies.

12€10  
15€15

2022





## AOP MOULIN-À-VENT

# CHAMP DE COUR

La valeur sûre sur un beau millésime

Cette micro-parcelle est reconnue comme un lieu-dit remarquable, dont la situation révèle une personnalité forte. Au début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, Jean Loron exploitait déjà des parcelles dans ce secteur, au bas du moulin à vent.

- Vin sombre à la robe grenat aux reflets brique. Nez franc et boisé aux notes de caramel et de sous-bois, qui s'ouvre sur le pruneau rôti et le cumin avec une pointe mentholée. L'attaque en bouche est souple et équilibrée. Belle allonge sur arômes de truffes et de cacao. La finale est franche et persistante.
- Assemblage : 100% Gamay noir.
- Accord mets et vins : une tourte forestière.

16€90

2019







VIN DE FRANCE

## CHARDONNAY BON POTE

Un joli vin

Symbole de convivialité et de partage, BON POTE est un vin accessible avec des élevages légers. Ce vin est entraînant et peut accompagner de nombreuses occasions, il délie les langues, ouvre le cœur et rapproche les convives !  
AMITIÉ - PARTAGE - CONVIVIALITÉ

- La robe est jaune pâle avec un nez ouvert sur des notes de fruits jaunes et d'agrumes. L'attaque souple et gourmande, exprime des arômes de fruits blancs. La finale est gourmande, avec une belle saveur.
- Assemblage : 86% Chardonnay, 11% Aligoté.
- Accord mets et vins : des cuisses de grenouille.

8€35  
10€45

2022



## AOP BEAUJOLAIS VILLAGES

# FAMILLE DESCOMBE GRANITE

Un vin de terroir à découvrir

Depuis 1905, la famille DESCOMBE a construit son histoire en plein cœur du Beaujolais, au pied du Mont Brouilly. La famille cultive plus de quatre-vingts hectares de vignes en Beaujolais et Bourgogne.

- Ce vin à la robe grenat aux reflets rouge vif offre un joli nez sur des notes de coulis de cerise et de framboises confites. L'attaque en bouche est veloutée et charnue avec une pointe de cerise et de pivoine. La finale est veloutée et équilibrée avec une persistance sur les fruits rouges.
- Assemblage : 100% Gamay.
- Accord mets et vins : un pâté en croûte bressan.



---

---

---

---

---

---

---

---





## AOC CÔTE-DE-BROUILLY

# MATHILDE – CHÂTEAU DES RAVATYS

Un vin avec une belle expression du Gamay

Au pied du Mont Brouilly, le Château des Ravatys a été créé en 1850 par Auguste SOLET. La famille Lavorel a fait l'acquisition de cette propriété en décembre 2020, avec le souhait de continuer de faire monter en gamme les vins du domaine, certifié HVE 3, en accentuant le travail porté envers le respect de l'environnement, notamment avec la conversion du domaine en bio.

- La robe est grenat aux reflets rouge vif. Le nez est ouvert sur la cerise confite et le poivre noir. En bouche, l'attaque est soyeuse et exprime des notes de confiture de cerise et de groseille avec des tannins fondus. La finale est gourmande sur les fruits rouges frais.
- Assemblage : 100% Gamay.
- Accord mets et vins : une forêt noire.

11€70  
14€65

2020



# Bordeaux





# Bordeaux



## AOP HAUT-MÉDOC

# CHÂTEAU D'ARCINS

Coup de cœur Nicolas

Implanté par l'ordre des templiers au XIV<sup>ème</sup> siècle, le Château d'Arcins est aujourd'hui l'un des plus vieux domaines du Haut-Médoc. Ce domaine de 100 hectares s'étend sur un sol de graves et sables, ainsi que de calcaire et d'argile. Du vignoble à la cave, le domaine a été entièrement rénové depuis son rachat par la famille Castel en 1971.

- La robe grenat aux reflets rouges profonds, s'ouvre sur un nez de notes de bois grillé, de poivre noir et de muscade. L'attaque en bouche est charnue et veloutée sur un caractère mentholé et aux tannins longs et gras. La finale est puissante sur des notes d'épices et de prune rôtie.
- Assemblage : 57% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
- Accord mets et vins : un civet de sanglier.

12€50  
17€90

2019



TERRA VITIS  
BIEN ÊTRE VITICULTUREL



## AOC BLAYE CÔTES-DE-BORDEAUX

# DU RAISIN, C'EST TOUT!

Un vin 100% nature

Thomas et Adrien, deux frères, ont repris l'exploitation familiale en 2009 avec une ambition : le retour à la nature. Après une conversion du domaine à l'agriculture biologique, ils sont allés plus loin en 2013 et sont passés à une vinification sans le moindre intrant. Ensemble, ils sont fiers d'être revenu à l'essentiel : travailler le raisin le plus naturellement possible pour saisir le meilleur du terroir et proposer des vins bios naturels à un juste prix pour en faire profiter le plus grand nombre.

- Robe grenat aux reflets fuchsias. Nez ouvert sur des notes de myrtille et de cassis avec une pointe de lilas. L'attaque en bouche est souple et fruitée avec des tannins soyeux. La finale est épicée et équilibrée avec une légère persistance sur les fruits noirs.
- Assemblage : 75% Merlot, 15% Malbec, 10% Carménère.
- Accord mets et vins : une moussaka.

11€70  
14€65

2022

demeter  
Agriculture Bio-Dynamique

Vin  
méthode  
Nature  
< 30 mg/L de sulfites





AOC MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

## LES APPRENTIS « CUVÉE JACQUES » CHATEAU GRAND MOULIN MACQUIN

Un vin innovant avec son étiquette dynamique

Le Château Grand Moulin Macquin appartient à Jacques Rambeaud, vigneron depuis 2010. Le vignoble se situe à Montagne Saint-Émilion, à trois kilomètres de Saint-Émilion et à 40 kilomètres à l'Est de Bordeaux.

- Ce vin à la robe grenat aux quelques reflets rubis, offre un nez ouvert sur le poivron grillé. L'attaque en bouche, équilibrée et corsée, prolonge les arômes du nez avec des tannins mûrs.
- Assemblage : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.
- Accord mets et vins : un parmentier de canard.

13€80  
~~17€90~~

2020



AOP MÉDOC

## LE MÉDOC DE COS

Le Médoc vu par les équipes de Cos d'Estournel

Le Médoc de Cos, propriété d'une superficie de 20 hectares, est l'un des vignobles les plus au nord du Médoc. Il se situe sur une colline de graves profondes faisant face à l'estuaire. Son vin reflète tout le savoir-faire et de la passion des équipes de Cos d'Estournel qui ont su descendre en lui toutes les qualités d'un grand Médoc. La grande proximité de l'estuaire et de l'océan Atlantique donne à ce vin unique un caractère fruité et gourmand tout en lui apportant profondeur et élégance. Le médoc de Cos se déguste dans sa jeunesse.

- Robe rouge grenat avec un nez qui offre des notes vanillées et de cacao. Une attaque en bouche franche et ronde avec des tannins souples. Une belle allonge qui exprime des arômes de poivron confits et une bonne persistance.
- Assemblage : 77% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc
- Accord mets et vins : une côte de bœuf.

31€75  
~~39€70~~

2016

# Bourgogne





# Bourgogne



VIN DE FRANCE

## DOUDET-NAUDIN

Un vin de France élaboré par un grand nom de Bourgogne

Fondée en 1849 à Savigny-lès-Beaune, Doudet-Naudin est l'une des plus anciennes maisons de vins de Bourgogne. La production de la Maison est vinifiée avec un seul mot d'ordre : le respect de chaque appellation et de chaque climat, dans la plus pure tradition bourguignonne.

- Robe grenat, au nez ouvert sur les griottes et des notes de framboise. Une attaque en bouche équilibrée et corsée avec une persistance sur les fruits noirs. Une finale franche avec des tannins sucrés et peu acides.
- Assemblage : 100% Pinot noir.
- Accord mets et vins : un tian de légumes.

8€  
10€

2022





## AOC SANTENAY

# LES PRARONS DESSUS PHILIPPE LE HARDI

Le savoir-faire du Château de Santenay

Le château était autrefois la résidence du Duc de Bourgogne Philippe Le Hardi (1342-1404) qui fût le premier « ambassadeur » de la Bourgogne et de ses grands vins. Il fit publier en 1395 un édit bannissant le cépage de Gamay. Depuis lors, c'est le Pinot Noir qui est le cépage utilisé dans la production des vins rouges si emblématiques de la Bourgogne.

- La robe est pourpre avec un nez qui s'ouvre sur le cassis et des arômes de fruits rouges. L'attaque en bouche est souple et ronde, avec une allonge mentholée et équilibrée. Une finale franche et une bonne persistance gourmande.
- Assemblage : 100% Pinot Noir.
- Accord mets et vins : un magret de canard.

29€60  
37€

2020





## AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ

# DOMAINE BORGEOT P&L

L'aligoté, un cépage frais et acidulé

La robe est jaune paille avec des reflets gris. Le nez est ouvert sur des notes de sirop de poire et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est souple et équilibrée avec un caractère sur la minéralité. La finale est croquante avec de belles saveurs qui persistent sur les fleurs blanches.

- La robe est jaune paille avec des reflets gris. Le nez est ouvert sur des notes de sirop de poire et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est souple et équilibrée avec un caractère sur la minéralité. La finale est croquante avec de belles saveurs qui persistent sur les fleurs blanches.
- Assemblage : 100% Aligoté
- Accord mets et vins : une salade de crevettes et d'avocats.

14€65  
18€35

2022



# Côtes-du-Rhône



# Côtes-du-Rhône



## AOC CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES PLAN DE DIEU

# DOMAINE DE LA BERTHÈTE

Coup de cœur Nicolas

Propriété familiale depuis 1993, le Domaine de la Berthète est situé au pied des Dentelles de Montmirail, dans l'Appellation des Côtes-du-Rhône méridionales, dans la plaine du Plan de Dieu.

- La robe est noire aux reflets violines. Le nez est gourmand et s'ouvre sur la crème de cassis et la mûre confite. L'attaque en bouche exprime des arômes de violette.
- Assemblage : 55% Syrah, 45% Grenache.
- Accord mets et vins : un tajine aux pruneaux.

7€35  
9€20

2022





Côtes-du-Rhône



AOC VACQUEYRAS

## LA CHASSE DES PRINCES

Une exclusivité Nicolas

Créé en 1925, le Cellier des Princes est l'unique coopérative du cru de Châteauneuf-du-Pape. Elle regroupe 140 producteurs et 600 ha de vignes.

- Le vin à la robe grenat aux reflets rouge vif offre un nez ouvert sur des notes de cerise et de violette avec une pointe de caramel salé. En bouche, l'attaque est franche et gourmande sur des notes de chocolat. La finale est délicate autour du cacao et de la violette avec des tannins longs et gras.
- Assemblage : 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre.
- Accord mets et vins : une piperade au piment d'Espelette.

15€30  
19€15

2021



## AOC CAIRANNE

# LA CONFLUENCE - OGIER

Un vin original

À Châteauneuf-du-Pape, au cœur emblématique de la Vallée du Rhône, Ogier fait rayonner les appellations de la région, du nord au sud et d'une rive à l'autre. En quête permanente d'excellence, la maison Ogier défriche, sélectionne et assemble pour chacune des appellations le meilleur des terroirs et cépages, en s'appuyant sur son expertise transversale, de la vigne à l'élevage en passant par la vinification, qu'elle développe depuis maintenant plus de 160 ans.

- La robe est de couleur or avec un nez franc qui s'ouvre sur le jasmin et des arômes d'amandes fraîches. L'attaque en bouche est souple et équilibrée avec un caractère franc et gourmand. Une bonne persistance avec de la saveur et une pointe d'acidité.
- Assemblage : 40% Clairette, 30% Grenache blanc, 20% Roussanne, 10% Viognier.
- Accord mets et vins : un poulet à la crème.

12€  
15€

2022



## AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# DOMAINE LE PRIEURÉ DES PAPES

Un Châteauneuf-du-Pape issu des terroirs frais de l'appellation

Le domaine le Prieuré des Papes est la propriété d'Arnaud et Isabelle Strasser depuis 2019. Il est situé dans le secteur de Cabrières, dans le nord de l'appellation.

- Robe à la couleur rubis et aux reflets briques. Nez discret qui s'ouvre sur des notes de kirch avec une pointe de poivre noir. L'attaque en bouche est souple sur des notes de coulis de fraises et d'épices douces. La finale corsée a une belle saveur et se termine sur des notes de fleurs séchées.
- Assemblage : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.
- Accord mets et vins : une poularde forestière aux morilles.

35€20  
44€

2020



# Languedoc





IGP CÔTES CATALANES

# FA SI LA DOMAINE MAS CRÉMAT

Un vin proche de son terroir

C'est sur un terroir exceptionnel de schistes noirs situé le long de la vallée de l'Agly, dominé par le massif du Canigou, que sont cultivées les vignes du domaine Mas Crémat. La vigne est implantée depuis de longues années et le microclimat spécifique, chaleureux, allié à la terre a donné le nom de «Crémat» au domaine, qui signifie «brûlé» en catalan.

- Belle robe grenat et brillante. Le nez est ouvert sur la violette et la cerise. En bouche, un bel équilibre avec un caractère signé avec le bigarreau (cerise). Les tannins sont souples et fondus avec une bonne allonge franche.
- Assemblage : 100% Syrah.
- Accord mets et vins : un carpaccio de bœuf.

9€90

2022



---

---

---

---

---

---

---

---





AOP CÔTES-DU-ROUSSILLON

## L'ENVIE DOMAINE MAS CRÉMAT

Un vin proche de son terroir

C'est sur un terroir exceptionnel de schistes noirs situé le long de la vallée de l'Agly, dominé par le massif du Canigou, que sont cultivées les vignes du domaine Mas Crémat. La vigne est implantée depuis de longues années et le micro-climat spécifique, chaleureux, allié à la terre a donné le nom de «Crémat» au domaine, qui signifie «brûlé» en catalan.

- Robe grenat aux reflets noirs avec un nez ouvert sur les fruits confits et le cacao. En bouche, un joli caractère avec des notes de pruneaux cuits et de cacao. Les tannins sont mûrs.
- Assemblage : 30% Syrah, 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Carignan.
- Accord mets et vins : une salade de gésiers.

11€

2021



# Languedoc



## AOP LANGUEDOC

# CHÂTEAU DE LARZAC

Un vin blanc original

Nouvelle propriété des Domaines Paul Mas, le Domaine de Larzac est un vignoble de 62 ha, situé sur la commune de Pézenas dans l'Hérault. Le vent du nord souffle fréquemment hiver comme été dans cette région concourant à maintenir une atmosphère sèche rendant inutiles bien des traitements que des climats plus humides nécessiteraient.

- La robe est jaune doré avec un nez franc qui ouvre sur des notes de pêche blanche. L'attaque est souple et fraîche, avec une allonge qui s'exprime sur les fleurs blanches. Une bonne persistance sur les fruits à chair blanche.
- Assemblage : 65% Roussanne, 35% Piquepoul.
- Accord mets et vins : un ceviche de poisson.



---

---

---

---

---

---

---

---



IGP PAYS D'HÉRAULT MONT BAUDILLE

## CUVÉE MÉLODIE DE L'ÂME DOMAINE DE L'ÂME

Une symphonie de saveurs

Le Domaine de l'Âme s'étend sur 8 hectares autour du village de Jonquières dominé par le mont Baudille. Les vignes âgées de 12 à 50 ans s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire recouvert de cailloutis, balayées par la tramontane et inondées de soleil. Les senteurs confondues de garrigues et de fruits sauvages, gorgent les vins du domaine de leurs arômes subtils.

- La robe est grenat aux reflets pourpres avec un nez qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges confits et boisées. L'attaque en bouche est souple et équilibrée. L'allonge est gourmande avec une pointe d'épices fraîches avec une bonne persistance sur le coulis de fruits rouges.
- Assemblage : 40% Mourvèdre, 40 % Grenache, 20% Syrah.
- Accord mets et vins : une pizza 4 saisons

12€

2020



AOP TERRASSES DU LARZAC

# CUVÉE PHILIPPE LE CLOS DU LUCQUIER

Un vin à déguster sous les oliviers

En 2001, Nicole et Claude Panis reprirent la propriété familiale afin de produire leur propre vin sous le nom du Clos du Lucquier, faisant référence à un très beau lucquier (olivier) présent sur la parcelle. Le millésime 2004 est le premier vinifié par la famille. En 2017, le domaine est labelisé HVE3.

- La robe est grenat aux reflets briques avec un joli nez floral ouvert sur des notes de fruits noirs gratinés. Un bon équilibre en bouche avec des tannins mûrs et fondus. Une finale avec une belle saveur avec une bonne persistance.
- Assemblage : 32% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre, 18% Cinsault
- Accord mets et vins : une côtelette d'agneau.

12€55  
~~15€70~~

2021



---

---

---

---

---

---

---

---



**Loire**



Loire



AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

## CHÂTEAU DE L'HYVERNIÈRE

Coup de cœur Nicolas

Ce domaine de 58 hectares, situé sur les communes de la Chapelle Heulin et du Pallet à une trentaine de kilomètres de Nantes, repose sur des sols d'argiles sablonneuses, de grès, de schistes et de micaschistes. Le Château de l'Hyvernière, datant du XV<sup>ème</sup> siècle, fut entièrement détruit par un incendie à la Révolution puis reconstruit pour être racheté en 1922 par Auguste Sautejeau, qui le transforma en vaste exploitation viticole. En 2007, il est intégré à la Famille des Châteaux et Domaines Castel.

- La robe est jaune pâle aux reflets verts avec un nez sur les fleurs blanches et l'amande fraîche. L'attaque est vive et équilibrée avec un caractère de notes iodées. Bonne longueur en bouche avec une finale savoureuse et minérale.
- Assemblage : 100% Melon de Bourgogne.
- Accord mets et vins : un plateau d'huîtres.

6€  
7€50

2020





AOP CHINON

**DOMAINE  
JEAN-MAURICE RAFFAULT  
LES PICASSES**

Un vin avec un excellent potentiel de garde !

Depuis 1693, le domaine Jean-Maurice Raffault vinifie des Chinon blanc en cépage Chenin et des Chinon rosé et rouge en cépage Cabernet Franc. Les vins sont élevés dans d'anciennes carrières de tuffeau, dont la Cave Monplaisir, site touristique incontournable de Chinon.

- Robe grenat aux reflets rouge vif avec un nez ouvert sur des notes de groseille. L'attaque en bouche est souple avec des saveurs de framboise et les notes du nez qui persistent. Les tannins sont longs avec une finale structurée et avec une belle saveur.
- Assemblage : 100% Cabernet franc.
- Accord mets et vins : un pad thai.

**13€10**  
~~16€40~~

**2018**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Loire**



## AOP TOURAINE SAUVIGNON

# EXPRESSION FRANÇOIS-XAVIER BARC

Un vin avec une belle fraîcheur aromatique

Complices de Loire est un négoce vinificateur créé en 2010 par François-Xavier Barc et Gérald Vallée, situé à Saint-Nicolas de Bourgueil. Depuis 2010, la Maison Complices de Loire produit des vins provenant de 8 appellations du Val de Loire, de Pouilly-Fumé à Saumur.

Vinifiées en fût et en cuve avec un réel souci de précisions, les différentes cuvées parcelaires offrent chair et fruit. Elles perpétuent l'esprit des rouges et blancs de Loire.

- La robe est jaune pâle aux reflets verts argentés avec un nez ouvert sur des notes de fleurs d'acacia et une pointe de fruits exotiques. En bouche, le vin est franc et léger avec une finale exprimant une belle saveur.
- Assemblage : 100% Sauvignon blanc.
- Accord mets et vins : un crottin de chavignol au miel.



---

---

---

---

---

---

---

---



# Sud-Ouest







## IGP CÔTES-DE-GASCOGNE

# MOONSENG

Un cépage rare à découvrir

Pionnier en IGP Côtes de Gascogne «blanc» (avec la Colombelle), pionnier dans la réhabilitation des variétés autochtones, Plaimont sort cette fois-ci de l'oubli le Manseng noir «L'OR ROUGE DE LA GASCOGNE», cépage noble du patrimoine gascon, quasi disparu. Un projet d'envergure né grâce aux travaux menés dans le fameux Conservatoire Ampélographique de Plaimont qui permet depuis 2008 de développer significativement la production de ce cépage vigoureux, bas en alcool et aux notes épicées uniques.

- La robe est noire avec des reflets violines. Le nez est franc et s'ouvre sur des notes de tabac et une pointe florale. L'attaque est charnue avec une allonge équilibrée et franche sur les épices. Les tannins sont mûrs.
- Assemblage : Merlot, Manseng noir.
- Accord mets et vins : un risotto au pesto rosso.

6€60  
8€25

2022





## AOC PACHERENC DU VIC BILH SEC

# GRÈVIÈRE – MARIE MARIA

La version sec d'un Pacherenc

L'histoire du vignoble Marie Maria débute avec la fondation du monastère de Madiran en 1030. Des moines de l'abbaye de Marcihac sur Célé (Lot) s'installent et dédient un monastère à Marie. Très vite, la renommée du vin de Madiran sera assurée par les pèlerins de St Jacques de Compostelle empruntant la voie Aire s/l'Adour-Lescar, passant par Saint Mont et Madiran... C'est cette tradition que les vignerons entretiennent aujourd'hui sous la bannière des Vignobles Marie Maria qui fédère quelques-uns des plus beaux lieux-dits et terroirs de l'appellation.

- La robe est jaune paille avec un nez qui exprime des arômes d'ananas et des notes épicées sur le gingembre frais. L'attaque en bouche est corsée avec une belle allonge sur les fruits exotiques. Une bonne persistance qui a de la saveur sur les notes de gingembre.
- Assemblage : Gros Manseng, Petit Courbu
- Accord mets et vins : des sushis.

8€90  
~~11€15~~

2019

### VIN DE FRANCE

# CHAT VA CHAUFFER – TERRE DE VIGNERONS

L'originalité de la cave de Berticot



5€40  
~~6€80~~

2022

C'est en 1965 qu'une poignée d'hommes et de femmes vigneronnes, passionnés par leur métier, décident de se regrouper pour fonder la cave coopérative de Berticot. Viticulteurs coopérateurs, techniciens, œnologues, commerciaux tous sont très attachés à leurs racines, vivent sur le territoire et participent à la vie locale et économique avec leurs familles. Représentante de l'appellation Côtes-de-Duras et limitrophe du territoire des vins de Bordeaux, la cave de Berticot a su valoriser son terroir et ses vins grâce au dynamisme et à la qualité fournis par les vigneronnes adhérents. Parcelles choisies, cuvées sélectionnées, les vins produits par les vigneronnes de Berticot sont un éventail coloré, teinté de l'accent chantant du Sud.

- La robe est noire aux reflets violines avec un nez qui exprime des notes de poivrons confits et de fruits noirs rôtis. L'attaque en bouche est pleine et équilibrée avec une al-longe franche et gourmande.
- Assemblage : 100% Malbec.
- Accord mets et vins : un plateau de charcuteries et de fromages.

## 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).

### CONTACTS PRESSE :

#### Agence Omnicom PR Group

Ophélie Wachala  
ophelie.wachala@omnicomprgroup.com  
06 18 83 59 63

Marielle Brisson  
marielle.brisson@omnicomprgroup.com  
06 73 06 03 44

#### Nicolas

Riana Abraham  
rabraham@nicolas.com  
06 60 31 80 19



