

## Huit nouvelles bières à découvrir chez Nicolas pour se rafraîchir cet été

Pour se rafraîchir cet été, Nicolas dévoile huit nouvelles bières artisanales à déguster seul ou entre amis. Cette sélection fait la part belle aux références françaises, qui illustrent le savoir-faire des régions et la qualité des produits qui y sont fabriqués. Quoi de mieux pour l'été que de déguster une bière fraîche brassée à côté de chez soi ?

Idéales pour les vacances, ces bières accompagneront un apéro après une chaude journée, ou un bon barbecue dans le jardin.

Les huit références sont disponibles dès maintenant en cave et sur [www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

### Découvrir 3 bières Craft françaises pour un été tricolore



#### **MG (MAGNUM) LA TRICOLEURE, 150CL**

Installée à Pau sous le regard de la montagne, le Pic du midi d'Ossau, la brasserie d'Aussau brasse des bières dont les houblons et les céréales sont issus de l'agriculture biologique.

Céréales françaises, revalorisation des drêches sur le Béarn, partenariat avec le parc national des Pyrénées, la brasserie s'engage pour une production plus respectueuse et engagée sur son territoire.

**Notes de dégustation :** Robe blonde, dorée et lumineuse. Le nez dévoile de jolies notes citronnées qui se mêlent à des arômes de céréales et de houblons. La bouche est ample, ronde et équilibrée.

**Prix : 18.50€** (prix au litre : 12.33€)



#### **TANDEM PREM'S LAGER, 75CL - BIO**

La Brasserie Tandem a été créée en mai 2019 par Aymeric Segard et Pierre-André Zimmermann. Le projet de la brasserie est de produire des bières artisanales plutôt légères en alcool et riches en saveurs dans une logique éco-responsable.

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

## Communication presse

Ainsi, les bières de la gamme permanente sont toutes 100% bio sans dérogation et le processus de fabrication est pensé de A à Z pour avoir un impact moindre sur l'environnement.

**Notes de dégustation :** Robe de couleur jaune clair. Le nez est franc et dévoile des notes de céréales fraîches et d'agrumes. L'attaque en bouche est souple et légère, avec des bulles fines et crémeuses. L'allonge est fine avec une persistance sur les céréales. La finale, franche, offre des notes de biscuits à la cuillère.

**Prix : 5.70€** (prix au litre : 7.60€)



### **LYDERIC BLANCHE, 75CL**

La Brasserie Lilloise c'est une aventure passionnée, inspirée par les voyages lointains, les repas partagés en famille ou entre amis accompagnés de bonnes bières à partager, par les gens qui travaillent en harmonie avec la nature, par les instants et les émotions partagés.

Pour créer leurs bières, la Brasserie Lilloise s'appuie sur le savoir-faire de sa région, riche d'une belle histoire brassicole, et utilise des houblons quasi exclusivement de Boeschepe (59).

**Notes de dégustation :** Robe jaune clair avec des reflets dorés. Le nez est fruité et dévoile des notes d'agrumes et de fleurs blanches. L'attaque est franche sur des notes de céréales fraîches. Une finale avec une belle saveur.

**Prix : 5.45€\*** (prix au litre : 7.27€)

*\*Promotion jusqu'au 5 septembre, prix de référence 6.10€*

## **5 nouvelles références de Craft Beers chez Nicolas**



### **Azimut Blanche Citron Basilic, 33cl, 3.55€\***

(prix au litre : 10.76€)

*\*Promotion jusqu'au 5 septembre, prix de référence*

*3.95€*



### **Brique House under acid, 44 cl, 4.45€\***

(prix au litre : 10.11€)

*\*Promotion jusqu'au 5 septembre, prix de référence*

*4.95€*

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



**Aussau Summer Hit  
Session, 33 cl, 2.70€\***  
(prix au litre : 8.18€)

*\*Promotion jusqu'au 5 septembre,  
prix de référence 3.40€*



**Samuel Adams Blonde, 33  
cl, 2.85€\***  
(prix au litre : 8.64€)

*\*Promotion jusqu'au 5 septembre,  
prix de référence 3.20€*



**Tandem Coup de Soleil,  
75cl, 6.35€\***  
(prix au litre : 8.47€)

*\*Promotion jusqu'au 5 septembre,  
prix de référence 7.10€*

### **A 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