

Paris, le X juillet 2023

Quatre nouveaux spiritueux pour des cocktails d'été savoureux, à découvrir chez Nicolas

Pour l'été, Nicolas dévoile quatre nouveaux spiritueux d'exception pour créer des cocktails rafraîchissants. Ces nouveautés accompagnent la réalisation de cocktails emblématiques mais sont aussi une invitation au voyage, avec la découverte d'un rhum jamaïcain épicé ou d'un rhum du Nicaragua. Riches en saveurs uniques et étonnantes, ces spiritueux accompagneront apéros en terrasse et barbecues de l'été.



Bitter des Basques

L'amer Bitter des Basques est une recette originale de la Maison Archambeaud Frères, Grande distillerie de Bordeaux fondée en 1820. Ce bitter iconique est réalisé avec la macération d'une vingtaine de plantes, enrichi par le piment d'Espelette et sans aucun arôme de synthèse. Le Bitter des Basques est une base idéale en mixologie pour les Pepper Spritz ou encore les Americano.

Prix : 19.90€ (prix au litre : 28.43€)



Canerock Jamaican Spiced Rum

Ce rhum épicé au caractère riche et unique, est issu de rhums jamaïcains traditionnels, infusés avec des épices naturelles et élevés en fûts de chêne.

Notes de dégustation : Nez qui ouvre sur des notes de vanille, café et coco. Notes de caramel et d'épice. Finale sur les fruits noirs.

Prix : 42€ (prix au litre : 60€)



Rum Flor de Caña, Terra

est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Communication presse

Flor de Caña est une distillerie familiale installée depuis cinq générations au pied du volcan San Cristobal au Nicaragua. Ce volcan permet de bénéficier d'un environnement unique, en nourrissant le sol et la canne à sucre et donc de produire un rhum de grande qualité. La distillerie, très engagée en RSE et certifiée Fair Trade (commerce équitable) depuis plusieurs années, montre aussi l'exemple en distillant 100% de ses rhums avec une énergie renouvelable.

Le rhum Terra est un assemblage de rhums vieillis entre 12 et 18 ans dans des fûts de bourbon sélectionnés à la main. Il se déguste sur glace ou en cocktail.

Notes de dégustation : Notes de pruneaux, de fruits tropicaux et une pointe de caramel.

Prix : 59€ (prix au litre : 84.29€)



Pastis Prestige Henri Bardouin

Créée en 1990, la marque "Pastis Henri Bardouin" produit un pastis Grand Cru, élaboré uniquement avec des plantes naturelles. 4 ingrédients rares et précieux viennent enrichir les 65 plantes de la recette classique pour composer le Pastis Henri Bardouin Prestige : le vétiver, le safran de Forcalquier, la rose Centifolia et le poivre du Sichuan.

Notes de dégustation : Robe jaune citron brillante assez soutenue. Joli nez ouvert sur des notes d'anis étoilé, d'orange amère, notes de quinquina, de poivre rose. Caractère frais et gourmand, désaltérant.

Prix : 26.95€ (prix au litre : 28.43€)

**Promotion jusqu'au 5 septembre, prix de référence 29.95€*

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

Communication presse

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