



Alerte presse

Paris, le 4 juin 2024

Entre vin et bière : Nicolas innove avec HIP!, une nouvelle boisson hybride qui allie l'élégance du vin à la fraîcheur de la bière

Leader bicentenaire sur le marché des cavistes, Nicolas annonce le lancement de HIP!, une innovation rafraîchissante disponible dans l'ensemble de ses points de vente. Fruit d'une recette créée par nos œnologues, cette nouvelle boisson effervescente marque un tournant dans l'offre de Nicolas.

Conçue pour celles et ceux qui hésitent entre le vin et la bière, ou qui souhaitent s'ouvrir à de nouvelles saveurs, HIP ! est une boisson aromatisée à base de vin (BABV) qui allie l'élégance du vin à la fraîcheur de la bière. Parfaitement adaptée aux palais des plus aventureux, HIP! se caractérise par sa faible teneur en sucre et en alcool, ses bulles légères et son aromatique audacieuse.

HIP! est élaborée à partir de Vin de France (cépage Melon de Bourgogne), enrichie d'arômes naturels d'houblon mozaic et d'une infusion d'extrait de houblon. Des ingrédients clés qui confèrent à cette boisson la texture et l'amertume à caractéristique d'une bière mêlée à la finesse d'un vin.

Cette recette unique a été méticuleusement développée pour allier les notes exotiques, citronnées et florales du houblon à la fraîcheur du vin, créant ainsi une boisson parfaitement équilibrée et désaltérante.

« Le lancement de HIP! est la preuve que la maison Nicolas, riche de plus de 200 ans d'histoire, continue d'innover pour accompagner ses clientes et clients. Cette nouvelle boisson hybride, accessible à tous les palais, trouvera son public auprès des consommateurs les plus jeunes et les plus désireux de découvrir de nouvelles saveurs », déclare Christopher Hermelin, responsable innovation marketing chez Nicolas.



HIP !

Contenance : Bouteille de 33 cl

Degré d'alcool : 6,5g/L

Prix : 2€50

Notes de dégustation : Robe paille pâle, effervescence fine et persistante. Au nez, HIP ! évoque des notes d'agrumes et de céréales, typiques d'une bière blanche citronnée. En bouche, elle révèle une attaque acidulée avec des notes de houblon et une légère amertume. Pour une expérience optimale, il est conseillé de consommer cette boisson directement à la bouteille, bien fraîche.

Pour varier les plaisirs vous pouvez l'agrémenter d'une rondelle de citron ou d'une feuille de basilic.



Accords mets et HIP ! : Se suffit à elle-même et peut accompagner des plats légers tels que les salades composées ou les tartares de thon ou de saumon.

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 14 pays et dans les DROM-COM, avec 567 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).

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