



Paris, le 21 mai 2024

Trait d'union entre tradition et innovation :

**Nicolas présente Nectar, une nouvelle gamme aux assemblages
surprenants**



Nicolas s'impose une fois de plus comme une maison avant-gardiste avec sa nouvelle gamme Nectar, symbolisant l'équilibre parfait entre le respect des traditions et la soif d'innovation, en proposant des assemblages de cépages uniques. Depuis 200 ans, Nicolas a la volonté d'accompagner ses clients avec des produits innovants, uniques, et de leur permettre de découvrir de nouvelles saveurs.

Qui ne se ressemble pas s'assemble : Nectar, une gamme novatrice, reflet des ambitions de la Maison Nicolas

La gamme Nectar est le fruit d'une démarche créative qui représente le désir de proposer des vins uniques et qui répondent aux nouvelles tendances de consommation, grâce à des associations de cépages qui n'étaient pas faits pour se rencontrer, sur le principe du « qui ne se ressemble pas s'assemble ». La gamme, dont le nom rend hommage au personnage emblématique de la maison, est basée sur une sélection minutieuse et rigoureuse de cépages associés pour créer des vins originaux et inhabituels.

Avec cette nouvelle gamme, Nicolas continue à offrir des vins à la Qualité irréprochable, offrant une expérience unique. La Gamme Nectar se veut décalée, novatrice et tendance pour ceux qui veulent sortir des sentiers battus en permettant à chacun de profiter d'un vin d'exception, au prix fixe de 14,95€.

Quatre références aux saveurs inattendues

Avec Nectar, Nicolas introduit une gamme de vins pour toutes occasions, comprenant deux vins blancs, un vin rouge et une nouveauté : le rosé, parfait pour célébrer l'arrivée de l'été. Avec l'arrivée du beau temps, cette dernière référence vient enrichir la gamme pour accompagner les moments estivaux.



Nectar Rouge : corsé et fruité

VIN DE FRANCE

Cépages : 85% Syrah, 15% Chenin

14,95€

Le Nectar Rouge est un assemblage de Syrah, cépage rouge très répandu dans la Vallée du Rhône, et de Chenin, cépage blanc qui fait la renommée des vins du Val de Loire. Ce mariage improbable crée un vin unique, alliant les notes de fruits rouges mûrs et de poivre noir de la Syrah aux notes de fleurs blanches et de fruits blancs confits du Chenin.

Notes de dégustation : *Robe grenat sombre. Joli nez ouvert sur des notes de fruits rouges, de violette et de poivre noir. Attaque ample et franche, bon équilibre sur des notes de fruits rouges et de fruits jaunes. Finale corsée sur les fruits.*

Accord met et vin : *Idéal avec du saucisson brioché aux pistaches, un tian de légumes, ou un tajine de poulet aux abricots.*



Nectar Blanc Moelleux : doux et frais

VIN DE FRANCE

Cépages : Gros Manseng, Melon de Bourgogne

14,95€

Le Nectar Blanc Moelleux associe le Gros Manseng, cépage roi du Sud-Ouest avec des notes de cassonade, d'abricot confit et de sirop de fleurs, au Melon de Bourgogne, cépage emblématique de la Région Nantaise, aux notes vives et fraîches. Cette cuvée "Gourmande" offre une harmonie de douceur et de fraîcheur.

Notes de dégustation : *Robe jaune pâle aux reflets or blanc. Nez ouvert sur des notes florales et de fruits jaunes. Attaque acidulée et gourmande sur des notes de fruits blanc frais et compotés, puis de coulis de fruits de la passion. Finale gourmande.*

Accord met et vin : *Parfait avec du gravelax de saumon, du fromage de chèvre, ou une poire Belle-Hélène.*



Nectar Blanc

IGP PAYS D'OC

Cépages : 70% Grenache blanc, 30% Gewurztraminer

14,95€

Le Nectar Blanc est la seule cuvée à proposer deux cépages de la même origine, le Languedoc ! Elle allie le corps et la générosité du cépage Grenache Blanc à l'originalité et à la puissance aromatique du Gewurztraminer, cépage d'origine alsacienne, mais qui aime mûrir sous le soleil languedocien ! Cette cuvée aromatique, grâce à son origine géographique unique et la présence de Gewurztraminer, normalement réservé aux IGP/AOP, est proposée en Pays d'Oc IGP.

Notes de dégustation : Robe jaune pâle aux reflets dorés. Joli nez ouvert et expressif sur la finesse avec des notes florales et fruitées. Bon équilibre avec de la finesse et de l'élégance. Gourmand par son fruit. Belle persistance acidulée.

Accord met et vin : *Excellent avec des avocats crevettes, en apéritif et avec un tartare de dorade.*



Nectar Rosé : frais et acidulé

VIN DE FRANCE

Cépages : 51% Sauvignon blanc, 49% Grenache noir

14,95€

Le Nectar Rosé est né de l'union du cépage Sauvignon, un cépage blanc mythique du Val de Loire et de la région Bordelaise, et du Grenache noir, un cépage rouge originaire du Languedoc. Ces deux cépages s'unissent dans un mariage explosif où les notes de fruits exotiques et de minéralité du Sauvignon se mêlent aux notes gourmandes de fruits rouges frais et acidulée du Grenache.

Notes de dégustation : Robe rose très pâle aux reflets saumon pâle. Nez frais ouvert sur les agrumes avec une pointe de fruits rouges. Attaque acidulée, suivie d'un bon équilibre. Finale sur la framboise et les agrumes.

Accord met et vin : *Idéal avec un tataki de saumon, un steak de thon mi-cuit à la sauce soja ou un tartare saumon avocat.*

Alerte Presse

Arrive prochainement : Le Nectar Blanc de Noirs...

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 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