

## **Les Petites Récoltes Résistantes, une nouvelle édition limitée et engagée disponible chez Nicolas cet été**

*Les Petites Récoltes, la gamme de Vins de Pays fruités et accessibles, achalande les rayons des cavistes Nicolas depuis plus de 25 ans avec une volonté : transformer des vins du quotidien en « vins de fête » ! Nicolas dévoile aujourd'hui une édition limitée, répondant à un besoin fort de ses client(e)s en quête de naturalité, sans compromis sur l'accessibilité : Les Petites Récoltes Résistantes.*



### **Une gamme estivale qui allie engagement et accessibilité**

Cette nouvelle édition limitée se compose d'un vin blanc et un vin rouge élaborés à partir de cépages dits résistants. Alors que la culture de la vigne est de plus en plus soumise au dérèglement climatique, ces cépages résistent mieux aux maladies communes de la vigne et permettent ainsi de limiter l'utilisation d'intrants et de traitements phytosanitaires.

La gamme est proposée en exclusivité pour l'été afin d'accompagner les moments de convivialité des client(e)s Nicolas. En effet, avec des saveurs accessibles à tous les palais, un bouchon dévissable (idéal pour les pique-niques ou pour les apéritifs improvisés) et une démarche engagée sans compromis sur l'accessibilité, Les Petites Récoltes Résistantes ont tout pour devenir un incontournable de l'été.

Les Petites Récoltes Résistantes viennent compléter la gamme existante des Petites Récoltes composée de 8 références : 3 rosés, 3 blancs et 2 rouges, toutes labellisées HVE.

**Un vin blanc et un vin rouge proposés au prix de 5€**

Le vin blanc a été élaboré à partir du cépage Soreli, un cépage donnant des vins fins. Le Soreli présente des gènes de résistance au mildiou, une maladie commune de la vigne, permettant ainsi de limiter les traitements.

Notes de dégustation : Robe paille pâle. Nez rhodanien (Vallée du Rhône), sur des notes de pêche blanche et de fleurs blanches. Très expressif, type Viognier Marsanne. Attaque équilibrée, franche et gourmande, sur les fruits blancs. Finale fruitée.

**Prix : 5€**

Le vin rouge a été élaboré à partir du cépage Prior, un cépage donnant des vins corsés et fruités, présentant souvent une bonne acidité avec des tannins bien enrobés. Le Prior présente des gènes de résistance à l'oïdium, au mildiou et au botrytis, trois maladies communes de la vigne, permettant ainsi de limiter les traitements. Sa maturité tardive permet une meilleure adaptation aux climats chauds et aux vagues de chaleur.

Notes de dégustation : Belle robe grenat. Nez ouvert sur des notes de cassis et d'épices. Typé Négrette (cépage du Sud-Ouest/Fronton). Pointe de cacao. Attaque souple. Gourmand, floral, équilibré. Finale gourmande et acidulée. Joli vin.

**Prix : 5€**

**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, bières et boissons sans alcool qui s'enrichit chaque jour. Présent aujourd'hui dans 11 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). Les process uniques d'agrèges et de contrôles Qualité Produits mis en place par le Service Qualité Nicolas sont d'ailleurs certifiés ISO9001.

**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