LES VINS DE L'ÉTÉ

Un apéro entre amis, un barbecue ?
Nectar, la collection de vins Nicolas pour les moments de convivialité de l'été.

Plutôt fruité ou minéral ? Et pourquoi pas les deux ?
Une gamme aux assemblages inattendus pour l'été, imaginée par Nicolas

La gamme Nectar est le fruit d'une **démarche créative initiée par les œnologues Nicolas** visant à proposer des vins uniques et qui répondent aux nouvelles tendances de consommation. 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**, **tout en restant accessibles**. En effet, l'intégralité de la gamme est proposée au prix de **9,90€** au grand public, et à **7,90€** pour les clients porteurs de la carte fidélité Nicolas, du 23 avril au 20 mai 2025.

CINQ RÉFÉRENCES À DÉCOUVRIR :

POUR ACCOMPAGNER DES GRILLADES: NECTAR ROUGE, CORSÉ ET FRUITÉ
VIN DE FRANCE
85% Syrah, 15% Chenin

Issu d'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, Nectar Rouge est 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. Signe de sa grande qualité et sa singularité, ce vin a obtenu la Médaille d'Argent au concours de l'ANIVIN de France 2025.

Découvrir

POUR VOS APÉRITIFS ENSOLEILLÉS: NECTAR BLANC
IGP PAYS D'OC
70% Grenache blanc, 30% Gewurztraminer

La seule cuvée 100% languedocienne alliant le corps et la générosité du Grenache Blanc à l'originalité et à la puissance aromatique du Gewurztraminer !

Découvrir

NECTAR ROSÉ

VIN DE FRANCE

51% Sauvignon Blanc
49% Grenache Noir

LE VIN IDÉAL POUR ACCOMPAGNER DES BROCHETTES DE VOLAILLE

Découvrir

NECTAR BLANC DE NOIRS

VIN DE FRANCE

65% Merlot
35% Cabernet Franc

LE VIN IDÉAL POUR ACCOMPAGNER UN PLATEAU DE FRUITS DE MER

Découvrir

NECTAR BLANC MOELLEUX

VIN DE FRANCE

67% Gros Manseng
33% Viognier

LE VIN IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOS SUSHIS

Découvrir

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 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'agrégage et de contrôles Qualité Produits mis en place par le Service Qualité Nicolas sont d'ailleurs certifiés ISO 9001:2015.

CONTACTS PRESSE
Agence Omnicom Reputation Group
Ophélie Wachala
ophelie.wachala@omnicomprgroup.com - 06.18.83.59.63