



FOIRE

AUX VINS

DU 8 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2021

NICOLAS

DEPUIS 1822

N°106



1 NOS VINS



2 NOS EFFERVESCENTS



3 NOS SPIRITUEUX

4 NOS BIÈRES



1 NOS VINS

AOP CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE DE LA BERTHÈTE - LES PIERRÜGUES

2020



- Nez poivré, épicé avec des notes de fruits noirs confits. Attaque souple avec du plein. Bon équilibre. Caractère typé sur le cassis confit et la violette.

BON PLAN

AOP FRONTON

L'INFINI NÉGRETTÉ

2019



- Nez floral sur la violette et le cassis. S'ouvre sur des arômes poivrés. Attaque souple avec de l'équilibre. Caractère fruité sur les fruits rouges confits.

BON PLAN

IGP MÉDITERRANÉE

NOS TERROIRS BIO

2020



- Nez fruité de sirop de fruits noirs, de coulis de cerises avec des notes de violettes. Bon équilibre. Les tannins sont doux. Caractère sur les épices de garrigue.



AOP TOURAINE

L'ESPRIT DE FAMILLE - GAMAY

2020



- Nez qui s'ouvre sur des notes de fruits noirs, de coulis de cassis puis une pointe épicée. Bon équilibre.

AOP CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES SUZE LA ROUSSE

LE JAS SAINT GABRIEL

2020



10€35
~~11€50~~

- Nez fruité de sirop de cerises, de coulis de bigarreaux avec une pointe de réglisse. Bon équilibre avec un joli caractère.

BON PLAN

VIN DE FRANCE

GAZOUILLIS - JEFF CARREL

2019



10€50
~~11€70~~

- Nez ouvert sur le cassis, la framboise confite, s'ouvre sur des notes d'arômes, d'épices fraîches. Attaque souple avec de l'équilibre.

IGP CÔTES DE GASCOGNE

DOMAINE BERTHOUMIEU - TANNAT SANS SOUFRE

2020



11€25
~~12€50~~

- Nez droit de violettes, de réglisse fraîche et de fruits noirs compotés. Bon équilibre avec de la finesse et du caractère sur le lilas et les fruits noirs confits.

BON PLAN

AOP CÔTES DU
ROUSSILLON
VILLAGES

TERRASSES D'AGLY

2019



11€25
~~12€50~~

- Nez ouvert et gourmand sur des notes de confiture de fraises et de groseille. Attaque souple et fruitée. Bon équilibre. Caractère sur les fruits rouges en coulis.





Les Flacons d'André

« À la découverte de millésimes d'exceptions »



PLAIMONT
TERROIRS & CHÂTEAUX

www.plaimont.com

BON PLAN

AOP BROUILLY

**LACHE MOI LA
GRRRRRAPPE**

2020



• Joli nez ouvert de fruits noirs et de cannelle. Bel équilibre avec de la finesse. Joli caractère avec de la tapenade, du romarin et des notes minérales. Finale longue et chaleureuse.

BON PLAN

AOP MONTAGNE
SAINT ÉMILION

**LA
RÉC(V)OLTE
DU CHÂTEAU
CORBIN**

2020



• Nez ouvert et gourmand, sur des notes de mûres rôties, de poivre et de fumé avec une attaque souple sur les fruits des bois. Bon équilibre. Finale riche et onctueuse.

DOMAINE DES TROIS CYPRES CAIRANNE

12€85
~~14€90~~



CAIRANNE
DOMAINE DES
TROIS CYPRES
VICTOR DELAUZE
FONDATEUR 1929
—

SIMPLIFIEZ-VOUS LA VIE

#nicolas drive



Retrait en main
propre



Retrait en point
relais



Livraison
à domicile

BON PLAN

AOP SAINT-ÉMILION
**CHÂTEAU LA
CHAPELLE**

2019



18€45
~~20€50~~

• Joli nez fruité de sirop de cerises, de coulis de fraises avec une pointe vanillée. Bon équilibre avec de la finesse. Les tannins sont souples et doux sur une allonge fruitée.

BON PLAN

AOP PAUILLAC
**CHAPELLE
DE SEIZE**

2019



26€55
~~29€50~~

• Nez ouvert sur des notes de poivrons confits, de prunes, de cerise noire et de vanille. Attaque charmue et veloutée, avec de la tension.

AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE JEAN
MICHEL
GIBOULOT

2018



31€40
34€90

• Joli nez de coulis de cerises avec des notes fraîches de menthe poivrée et de réglisse. Bon équilibre, typé avec un joli fruit. Finale fraîche.



30€35
37€95

CHATEAU
LA FLEUR POURRET
SAINT-EMILION GRAND CRU

ADHÉREZ AU PROGRAMME PRIVILÈGE NICOLAS

ACTIVEZ VOTRE CARTE PRIVILÈGE

Demandez votre carte à votre caviste Nicolas.

Activez votre carte :

- > Sur le site de Nicolas dans un délai maximum de 60 jours après votre premier achat.
- > Auprès de votre caviste en magasin.



CUMULEZ
DES POINTS & REMISES

&

PROFITEZ D'AVANTAGES
EXCLUSIFS

- > 1 point tous les 5€ d'achat sur présentation de votre carte.
- > Des points bonus supplémentaires sur une sélection de produits.
- > Des remises exclusives....

AOP ALSACE

HEIMBERGER - PINOT BLANC VIEILLES VIGNES

2019



8€90
9€90

- Joli nez ouvert sur des notes d'églantines. Attaque gourmande et équilibrée avec de la finesse. Bon équilibre entre le coté mœlleux et minéral. Finale élégante avec une belle tension.

VIN DE FRANCE

METISSAGE

2019



11€15
12€40

- Cuvée produite avec des cépages résistants qui sont le résultat de croisements entre des variétés de vignes traditionnelles et d'autres plus robustes. Joli nez ouvert de fruits blancs et de pêche blanche. Bel équilibre avec de la finesse et une bonne faicheur.

AOP TOURAIN
CHENONCEAUX

FAMILLE BOUGRIER - CONFIDENCES

2020



11€60
12€90

- Joli nez frais de fleurs d'acacia, de zestes d'agrumes avec des notes de pomélos. Bel équilibre sur un vin frais avec une pointe chaleureuse. Bonne allonge friande.

BON PLAN

AOP POUILLY-FUMÉ

JOSEPH MELLOT - DOMAINE DES MARINIERS

2019



14€30
15€90

- Nez qui s'ouvre sur les agrumes et les fleurs blanches. Attaque vive avec de l'équilibre et de la sucrosité. Bon équilibre avec une belle minéralité.

AOP PETIT CHABLIS

DOMAINE GÉRALD VILAIN

2019



14€55
16€20

- Nez ouvert sur des notes de beurre fondu et d'épices. Belle finesse. Attaque ronde et équilibrée. Belle allonge sur la minéralité et les fleurs blanches.

AOP CHABLIS

JEAN-MARC BROCARD

2019



17€60
19€60

- Nez boisé et vanillé. S'ouvre sur des arômes d'agrumes confits et de fruits jaunes. Attaque vive. Caractère sur la minéralité. Bonne persistance.



AOP BOURGOGNE
CHARDONNAY

DOMAINE GEANTET PANSIOT

2018



18€80
20€90

- Nez sur le miel, les fleurs blanches et l'acacia. S'ouvre sur des arômes de pêche, d'abricot. Attaque ronde avec de la tension. Joli caractère sur les fruits secs. Bonne persistance.

AOP POUILLY FUISSÉ

DOMAINE DU CHÂTEAU DE PIERRECLOS

2019



20€60
22€90

- Nez franc sur des notes vanillées. S'ouvre sur des amandes, des agrumes confits et du gingembre. Caractère sur les fruits jaunes. Bonne persistance.

AOP SANCERRE

STÉPHANE MARCHAND

2020



22€75
~~26€80~~

- Nez qui s'ouvre sur des arômes d'agrumes, de zestes de citron et de notes de fleurs blanches. Bon équilibre avec de la finesse. Bonne allonge.

AOP MERCUREY

DOMAINE FAIVELEY

2018



24€75
~~27€50~~

- Nez ouvert sur l'acacia avec des notes briochées et vanillées. Caractère typé avec de la tension. Bonne persistance.

AOP PERNAND-VERGELESSES

DOMAINE DENIS PÈRE ET FILS

2019



34€50

- Nez ouvert sur des notes d'aubépine avec une pointe de citron confit. Attaque ronde et gourmande sur la noisette et la vanille. Caractère sur les fleurs blanches.

AOP CONDRIEU

LES CERCLES D'OR

2019



32€
~~40€~~

- Nez typé sur la bergamote et le thé earl grey. S'ouvre sur les agrumes confits, la fleur d'acacia et la fleur d'oranger. Attaque ronde avec de l'équilibre. Bonne typicité.



9€45
~~10€50~~



DOMAINES
PAUL MAS

LE LUXE RURAL DEPUIS 1592

LA VIGNE EST D'UNE
GÉNÉROSITÉ INFINIE,
NOUS LA CULTIVONS.

paulmas.com - @paulmaswines



10€60
~~11€80~~

VIGNERONS *de* BUXY

*La Bourgogne
buissonnière...*

Cave des Vignerons de Buxy
2 route de Chalon, 71390 Buxy
Tél. 03 85 92 03 03

vigneronsdebuxy.fr

Crédit photo Aurélien Ibanez.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Crédits photos Aurélien Ibanez et Image & Associés.




VÉRIZET
CAVE DE VIRÉ

Seigneur de l'apéritif et de la table

Cave de Viré, 2 place André Lagrange, 71260 Viré, Tél. 03 85 33 10 57

Le Chai de Sennecé, 639 rue Vramontoise, 71000 Sennecé-lès-Mâcon, Tél. 03 85 36 06 99 verizet.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMER AVEC MODÉRATION



L'EMPREINTE de SAINT MONT

“Laisser dans le temps une idée précise du plaisir”


PLAIMONT
TERROIRS & CHÂTEAUX

www.plaimont.com

Les propriétés de la famille Castel

Château d'Arcins

Situé sur la célèbre « route des Châteaux », entre les appellations Moulis et Margaux, le Château d'Arcins bénéficie d'un terroir au potentiel exceptionnel et possède l'un des premiers chais de vinification de forme circulaire. À l'image des Grands Crus Classés du Médoc, le vignoble bénéficie d'une plantation de 9 600 pieds/hectare et de deux grands terroirs complémentaires (graves et argilo calcaires). Cette qualité permanente recherchée sur le Château d'Arcins lui vaut d'être reconnu Cru Bourgeois année après année et d'être membre du très select Grand Cercle.



La légende semble attribuer l'origine du nom Arcins à la présence en ces lieux d'un Chevalier d'Ars à l'époque où la commune abritait une commanderie de l'Ordre de Malte en 1300.

Situé sur la place centrale du village, le Château aurait donné par la suite son nom à la commune d'Arcins. Du vignoble à la cave, le domaine a été entièrement rénové depuis son rachat par la famille Castel en 1971. En 1981 la famille Castel construit à Château d'Arcins un cuvier audacieux et innovant de forme circulaire. Cette construction ouvre une

ère nouvelle pour les bâtiments viticoles du Bordelais et servira de modèle aux plus grands crus du secteur.

Le style du Château d'Arcins est tout en rondeurs savoureuses. Au nez, on aime découvrir des arômes concentrés de fruits rouges, d'épices nuancés par des parfums d'écorce d'orange. Les saveurs sont harmonieusement associées laissant place à un corps qui se fait plantureux, puis chaleureux et enfin charpenté. Ce vin de belle ampleur colle parfaitement à son terroir médocain.



Château du Lort

Le Château du Lort, édifié au XVII^{ème} siècle, commande un superbe vignoble, à quelques minutes du centre-ville de Bordeaux, dont la variété des terroirs révèle une réelle richesse.

Tout a été mis en œuvre par la famille Castel, depuis son acquisition en 1984, pour sublimer ce joyau de l'Entre-deux-Mers: replantation du vignoble, investissements dans des process de vinification modernes, suivi de la propriété intraparcellaire, chai contemporain. Au Château du Lort, la richesse de l'histoire et le prestige de l'architecture n'ont d'égal que la finesse du vin.

Les origines de Château du Lort sont séculaires. Le domaine est une ancienne maison noble qui date du début du XVIème siècle. Les fondations des bâtiments sont très rustiques et laissent deviner une activité agricole très ancienne. La configuration globale du site, une maison de maître avec une cour réservée aux bâtiments d'exploitation, s'inscrit toutefois dans un plan caractéristique du XVIIème siècle. L'exploitation agricole a très longtemps concerné la polyculture puis l'élevage. On y élaborait du vin, mais en petite quantité. C'est au cours du XIXème siècle que la production est devenue importante.



La propriété passe entre les mains de plusieurs familles, la famille Castel devient propriétaire du château en 1984 et engage un travail d'aménagement considérable. La longue bâtisse rénovée et sa cour carrée, dont la blondeur de la pierre côtoie les étendues vertes de la vigne, dominent magnifiquement le vignoble en coteaux de 22 hectares. A côté, la maison de maître réhabilitée demeure la propriété privée où habite Alain Castel et sa famille.



À l'image de l'esprit «Chic & Champêtre» de la propriété, les vins du Château du Lort sont un parfait exemple du raffinement à la bordelaise. L'aromatique centrée sur un fruité séduisant est harmonieusement complétée par des arômes grillés témoin d'un élevage fin et élégant. La bouche dévoile un joli velouté en attaque. Les tannins sont glissants et souples dans un style gourmand qui possède un réel charme de texture.

Domaine de la Clapière

Sur la commune de Montagnac, près de Pézenas, dans la région du Languedoc, le Domaine de la Clapière se situe à mi-chemin entre Montpellier et Béziers. Sur les 60 hectares que compte le domaine 36 sont consacrés à la vigne avec une large diversité de cépages, plus de 10 variétés. Empreint du charme méditerranéen, le Domaine de la Clapière respire la douceur de vivre son élégance, subtile et sans ostentation. Les vins révèlent la magie de la rencontre de deux expertises, l'art de l'assemblage bordelais en pays languedocien.

La créativité de Sophie Palatsi petite fille de feu Jean Castel, et de son mari Xavier Palatsi, permet d'exprimer toute cette douceur et ce caractère dans des vins puissants et délicats à la fois. Une patte bien à eux que l'on retrouve également dans le bien être de leur maison d'hôtes.

Le nom de la Clapière s'explique facilement puisqu'un propriétaire nommé Clapier marqua à jamais la toponymie du lieu. L'histoire du domaine est ancienne sous l'antiquité, un axe de communication majeur de l'Empire romain a



permet de développer à cet endroit la culture de l'olive et de la vigne Plus loin dans le temps, au XIIème et XIIIème siècles, un relais de Compostelle y fut édifié. Il en subsiste trois pièces dans l'actuelle bastide, construite à la fin du XVIIème dans le plus pur style classique où les coquilles portent le témoignage du prestigieux pèlerinage. Un parc centenaire vient agrémenter le domaine avec des bassins, sculptures et massifs floraux, en parfaite harmonie avec les vignes.

Le savoir-faire et la créativité des passionnés de la Clapière permettent d'exprimer toute la douceur et le caractère du Domaine dans des vins puissants et délicats à la fois, qui racontent chacun une histoire. Le terroir de la Clapière est situé dans le Languedoc. Toutes nos cuvées bénéficient de l'Indication Géographique Protégée (Pays d Oc et Pays de l'Hérault).



Château de l'Hyvernière



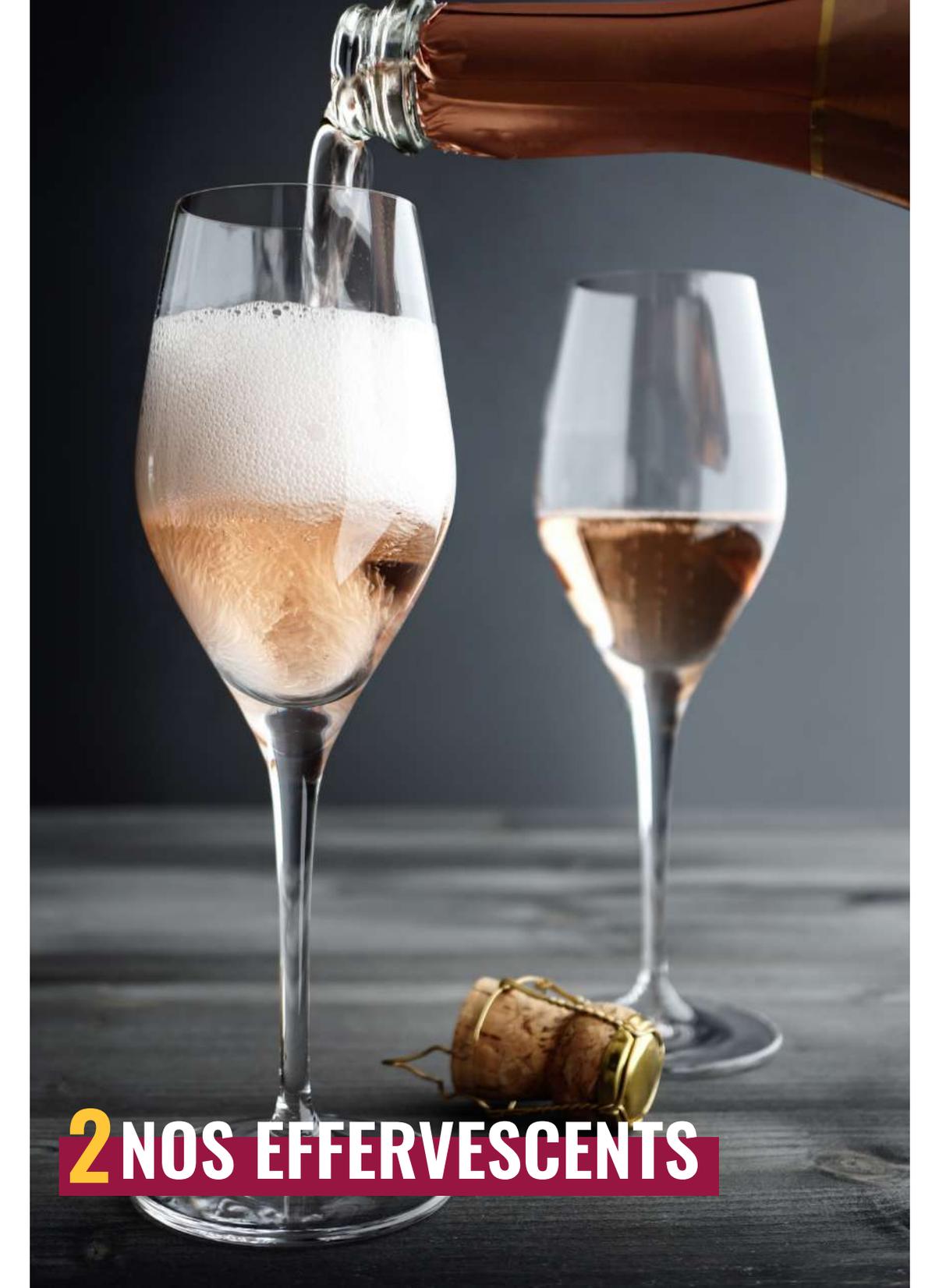
Totalement incendié pendant la Révolution, le Château de l'Hyvernière a été reconstruit sur ses propres ruines et change de main à cette même période. Ses pierres et ses terres sont vendues peu après la seconde guerre mondiale. La propriété est, depuis 2007, dans la collection des propriétés familiales. Château de l'Hyvernière possède un très joli chai, abrité dans l'une des dépendances du domaine. Comme

historiquement dans le pays Nantais, Château de l'Hyvernière dispose d'une vingtaine de cuves souterraines permettant un travail optimal au moment des vinifications et une inertie thermique facilitant l'élevage. Bénéficiant d'un sol riche et d'un terroir précoce, le vignoble offre un vin cristallin au profil minéral et salin. Un vin de bistrot et brasserie qui s'associe parfaitement avec des huîtres.



Le Château est très ancré dans l'histoire de la région puisque les premiers écrits remontent au XVème siècle. Les différentes générations de la famille de Bruc se sont succédées à la tête de ce monument pendant 352 ans, jusqu'à la Révolution ; période durant laquelle le château est totalement incendié. A partir du millésime 2018, le logo de la propriété est inspiré des armoiries de cette illustre famille. Reconstitué sur ses propres ruines, le château change finalement de mains et ses pierres et ses terres vendues peu après la première guerre mondiale. En 1922, la famille Sautejou rachète le domaine et le transforme en une vaste exploitation viticole. La famille Castel en fait l'acquisition en 2007, en même temps que le Clos des Orfeuilles et le Château de la Botinière, propriétés voisines également en appellation Muscadet Sèvre et Maine sur lie.

Château de l'Hyvernière est un vin tout en vivacité sur un fruité croquant avec une belle souplesse et ce qu'il faut de fond et de persistance. L'aromatique se décline sur les agrumes, les fruits blancs avec des accents salins et iodés élégants, complété par quelques notes de fleurs blanches. L'ensemble présente une expression minérale forte.



2 NOS EFFERVESCENTS

-25% du 10 au 12 Septembre

AOP CHAMPAGNE

**CHÂTEAU
DE BLIGNY
- GRANDE
RÉSERVE BRUT**



23€90
~~31€90~~

- Nez de fruits jaunes mûrs, notes citronnées. Belle fraîcheur. Attaque sur des bulles fines et crémeuses. Vin gourmand.

AOP CHAMPAGNE

**PIPER-HEIDSIECK
- ESSENTIEL -
CUVÉE RÉSERVÉE
NICOLAS**



29€15
~~38€90~~

- Joli nez ouvert de noisettes fraîches, d'amandes et de notes vanillées. Belle finesse. Caractère sur la minéralité. Bulles fines et régulières.

AOP TOURAINE
MONMOUSSEAU
 - CUVÉE J.M.



10€85
~~12€10~~

- Joli nez typé de fleurs d'acacia, de fougères avec des notes minérales. Bon équilibre avec de la finesse et du nerf. La bulle se fond. Finale fraîche.

AOP CRÉMANT DE BORDEAUX
CELENE
 - OPALE -
 BLANC DE
 BLANCS



11€60
~~12€99~~

- Nez ouvert sur la menthe et l'ananas. Bon équilibre. Bulles fines. Caractère sur des notes d'épices fraîches.

AOP CHAMPAGNE
MALARD -
 MILLÉSIMÉ
 2009



31€45
~~37€~~

- Joli nez franc. Notes d'amandes puis de zestes d'agrumes, avec des notes de moka. Bel équilibre. Bulles fines et fondues.

AOP CHAMPAGNE
LAURENT-
 PERRIER -
 LA CUVÉE BRUT



39€50
~~43€99~~

DISPONIBLE
 150cl

- Un équilibre parfait entre fraîcheur et complexité. Des notes d'agrumes et de fruits blancs. Bulles fines et fondues.

FONDÉ  EN 1868

CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE

FRANCE



Esprits libres
Depuis 1868

29€25
~~32€50~~

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

AOP CHAMPAGNE
DEUTZ - BRUT CLASSIC



45€80



DISPONIBLE
150cl

- Joli nez fin et élégant de noisettes et d'amandes effilées. Notes fraîches de menthe poivrée. Bel équilibre avec une belle finesse. Bulles crémeuses et fondues.

AOP CHAMPAGNE
HENRIOT - SOUVERAIN



39€15
~~43€50~~



36€95
AVEC LA CARTE
PRIVILÈGE

- Joli nez bouqueté de pêches blanches et de pain brioché. Bel équilibre. Bulles fondues et crémeuses.

AOP CHAMPAGNE
DELAMOTTE - BLANC DE BLANCS



43€65
~~48€50~~

- Joli nez frais de poires et de fleurs d'acacia avec des notes de zestes de citron. Bon équilibre sur un corps léger. Bulles fines et régulières.

AOP CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT - GRAND BRUT



52€

- Nez ouvert de fruits jaunes. Bon équilibre avec de la finesse. Joli caractère sur les fruits blancs.



3 NOS SPIRITUEUX





46€50

NIKKA DAYS

NIKKA WHISKY

BON PLAN

LIQUEUR AQUAVIT LINIE

70 CL - 41,5°
PRIX AU LITRE : 53€30



42€

- Beau nez ouvert et original sur des arômes frais d'aneth et de griottes. Bel équilibre avec des zestes de mandarine. Finale élégante et originale.

DOC PORTO SÃO PEDRO ÁGUAS - 10 ANS



23€50

- Nez franc sur le cacao amer et les noix. Des notes de curry et de vanille. Attaque souple avec de la sucrosité. Finale franche et typée. Bonne persistance.

GIN - ISLAY - ECOSSE THE BOTANIST



43€20
48€

- Un nez ouvert typé de genièvre avec des notes fraîches épicées. Bonne attaque corsée. Des notes d'aromates floraux, fruités, végétaux et épicés.

30€
LA BOUTEILLE



1- Ricard - Anis vert & amande

Nez franc d'amandes fraîches (style Marsala aux amandes). Notes de moka, de beurre de cacao avec une pointe fraîche de menthe poivrée. Bon équilibre franc avec des arômes de moka et d'amandes douces.

2- Ricard - Anis vert & citron

Beau nez très typé de zestes de citron et d'agrumes, style limoncello. Notes fraîches anisées. Bon équilibre, franc et corsé. Caractère marqué d'anis gras et de fenouil. Belle allonge fraîche et fraîche.

VODKA - RUSSIE
**BELUGA -
NOBLE WINTER**



53€50

- Nez sur des notes iodées, d'embruns et de zeste de citron vert. Attaque ronde. Finale pleine et ample.

Ron
Zacapa[™]
Centenario

LE RHUM VIEILLI AU-DESSUS DES NUAGES
Le vieillissement de nos fûts Zacapa s'accomplit à 2300 mètres d'altitude



73€80
82%

A close-up, low-angle shot of a bar's beer station. A row of stainless steel beer taps is mounted on a wooden panel. Below the taps, several glasses of beer are lined up on a metal drip tray. The glasses contain various styles of beer, including light lagers, dark ales, and a stout. The background is softly blurred, showing more of the bar and a person's hand in the distance. The lighting is warm and focused on the beer and taps.

5 NOS BIÈRES

HEFE WEISSE -
BIÈRE BLANCHE

HIRSCH



3€15
~~3€50~~

- Nez sur des notes de fruits jaunes et de céréales. Attaque avec de la fraîcheur. Bonne persistance sur des notes acidulées.

HOPPY PALE ALE -
BIÈRE BLONDE

**FRENCH
CORSAIR -
MÉGALODON**



3€60
~~4€~~

- Nez sur le houblon frais, les arômes de fruits jaunes. Belle amertume. Mousse aérienne. Belle typicité sur les fruits exotiques.

HOPPY WHEAT ALE -
BIÈRE BLANCHE

**FRENCH
CORSAIR -
KRAKEN**



3€85
~~4€30~~

- Nez sur les agrumes et les fruits exotiques. Bouche sur les agrumes. Finale rafraîchissante. Mousse aérienne.

ENGLISH PALE ALE -
BIÈRE BLONDE

**VIC BREW -
ENGLISH PALE**



3€75
~~4€20~~

- Nez ouvert sur des notes de houblons et de pâte de coing, fruité et aromatique. Attaque corsée sur l'amertume avec de la finesse, joli caractère.

BIÈRE BLONDE
SANS GLUTEN

**PANAME
BREWING
COMPANY**
- LOUISE LA
REBELLE



3€55
~~3€95~~

- Nez typé sur les épices et les agrumes confits. Attaque souple avec de l'équilibre. Allonge franche, avec une bonne amertume et une bonne typicité.

INDIA PALE ALE -
BIÈRE BLONDE

**ILKLEY
BREWERY -
LOTUS**



4€
~~4€50~~

- Nez fruité sur des notes d'abricot, de fruits secs. S'ouvre sur des arômes de céréales. Attaque souple avec de l'équilibre. Belle persistance. Bel équilibre.

BIÈRE BLONDE

**ZOOBREW
BOWER BIRD**



4€10
~~4€60~~

- Nez typé sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Pointe maltée en finale. Attaque corsée, du plein, allonge franche et équilibrée. Bonne persistance.

INDIA PALE LAGER -
BIÈRE BLONDE

**BRASSERIE
PLEINE LUNE
- LAGER DES
ÉTOILES**



5€10

- Nez gourmand sur les fruits confits, l'abricot et la pêche. S'ouvre sur des notes de fruits exotiques avec la mangue. Attaque souple et fruitée. Allonge franche, belle amertume.

NIKKA WHISKY

48€50



NIKKA WHISKY
FROM
THE BARREL

Certains produits sont proposés sous le millésime précédent et/ou suivant. Photos non contractuelles.

Pour vous servir et vous conseiller, retrouvez la liste de nos magasins de Belgique sur www.nicolas.com

Tous nos prix indiqués dans ce journal sont en vigueur dans les magasins NICOLAS Belgique.

Les labels relèvent d'une déclaration de nos partenaires. Sous réserve d'erreurs typographiques. TVA sur les boissons alcoolisées : 21%.

Toutes les bouteilles sont de 75 cl, sauf indication particulière. Nicolas Actualités n° 106. **CES PRIX SONT VALABLES DU 8 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2021.**

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE.