



OFERTAS CHAMPAGNE NOVIEMBRE 2025

Ayala Brut Majeur

PVP habitual con IVA

~~47,00€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 39,17€)

Afrutado y fresco

Afrutado y refrescante, este champán de color amarillo claro y reflejos pajizos le deleitará con sus aromas de peras Williams y flores blancas.

También deleitará su paladar con sus finas y numerosas burbujas y su ataque vivo y mineral.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Henriot Brut Souverain

PVP habitual con IVA

~~52,40€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 43,67€)

Rico e redondo

Burbuja persistente, bastante numerosa y de tamaño medio.

Nariz abierta con aromas de pera y maracuyá, con un toque de avellana tostada.

Entrada rica y compleja, burbuja fina y numerosa, paso por boca con notas cítricas y frescura.

Final largo y mineral, con notas de lima.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Henriot Blanc de Blancs

PVP habitual con IVA

~~61,20€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 51,00€)

Rico y poderoso

100% chardonnay.

Amarillo pálido con reflejos verdosos o dorados claros, efervescencia fina.

Fresco y mineral, con aromas de cítricos

Ataque vivo, textura sedosa, buena amplitud, combinación de frescura y mineralidad marcada.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Pol Roger Brut

PVP habitual con IVA

~~58,80€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 49,00€)

Rico y redondo

Su color dorado ofrece aromas de frutas amarillas, albaricoque y miel.

En boca, este vino característico es vinoso, con cuerpo, pleno y nervioso, con un final de burbujas finas.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Ruinart Brut

PVP habitual con IVA

~~60,80€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 50,67€)

Afrutado y fresco

Nariz franca y fresca de flores blancas, ralladura de cítricos, pimienta blanca y praliné. Buen equilibrio, franco, directo, cuerpo medio, buena frescura, finura, elegancia, burbujas finas y bastante cremosas, buen final largo y fresco, tenso.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Ruinart Blanc de Blancs

PVP habitual con IVA

~~105,00€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 87,50€)

Afrutado y fresco

Su color pajizo claro con reflejos verdosos anuncia una nariz fresca y discreta de almendra fresca, avellana, pera y vainilla.

En boca es redondo, pleno, franco, fino, bastante con cuerpo y amplio, con buena persistencia y un carácter elegante.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Ruinart Rosé

PVP habitual con IVA

~~105,00€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 87,50€)

Afrutado y fresco

Nariz franca de frutos rojos, grosellas negras y arándanos.

Buen equilibrio en un champán bastante vivo, con un dosage bastante bajo, burbujas aún jóvenes y carácter de pequeños frutos rojos

Final franco.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Nicolas Blanc de Blancs

PVP habitual con IVA

~~44,80€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 37,34€)

Afrutado y fresco

Color amarillo claro con reflejos verdes, burbujas finas y regulares, nariz que se abre con aromas de chocolate blanco, menta, un toque de frutas blancas.

Buen equilibrio en un vino con cuerpo, nervio, burbujas finas casi cremosas, carácter franco y notas de especias frescas.

Buen final largo y fresco

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Nicolas Rosé 1ère Cuvée

PVP habitual con IVA

~~45,90€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 38,25€)

Afrutado y carnoso

Color coral con reflejos salmón. Burbujas finas y persistentes.

Agradable aroma franco y afrutado.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Nicolas Brut Nature Biologique

PVP habitual con IVA

~~54,80€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 45,67€)

Afrutado y fresco

Color claro, límpido y brillante con reflejos
dorados.

Nariz limpia, con flores blancas y manzana.
Notas de almendra y chocolate blanco.

Burbuja viva, con buena persistencia.

Final franco con notas de brioche, almendra y
carácter floral.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Veuve Clicquot Cuvée Réserve

PVP habitual con IVA

~~55,50€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 46,25€)

Rico y potente

Nariz fina y delicada, aromas de frutas
amarillas y flores de acacia.

Bonito carácter aromático a compota de frutas,
jengibre confitado, toques de pan de especias
y brioche.

Final elegante, marcado por una textura
cremosa de las burbujas.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Pommery Silver Brut

PVP habitual con IVA

~~52,90€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 44,10€)

Afrutado y fresco

Disfrute de un momento agradable con este champán con aromas de manzana y maracuyá.

Las variedades Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay componen un paladar suave y complejo, adornado con numerosas burbujas finas.

La degustación termina con un final persistente que destaca un refrescante toque mineral.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Pommery Silver Brut Rosé

PVP habitual con IVA

~~64,80€~~

Comprando 3 botellas pagas solo 2

(la unidad sale a 43,20€)

Rico e redondo

Descubra los refrescantes aromas de frutos rojos y arándanos rojos que desprende este champán rosado.

Las notas de frutos rojos combinan con un toque mentolado.

Las burbujas son finas, agradables y persistentes.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Canard Duchene Cuvée Léonie Brut

PVP habitual con IVA

~~42,60€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 35,50€)

Rico y redondo

Aromas tostados, acompañados de sutiles notas de moka y fruta confitada. En boca, el cuerpo es medio, con un carácter franco y goloso a la vez.

El final es franco, fundido y goloso, revelando una hermosa armonía.

Ideal como vino de aperitivo, también puede servirse con un postre.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Deutz Classic Brut

PVP habitual con IVA

~~49,90€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 41,60€)

Afrutado y fresco

Color amarillo limón brillante, burbujas finas y persistentes.

Agradable aroma fino y elegante a avellanas frescas, almendras laminadas, así como notas frescas de menta piperita.

Gran finura, burbujas cremosas y fundidas.
Ideal para el aperitivo, un bufé frío o... ¡solo!

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Deutz Rosé

PVP habitual con IVA

~~70,60€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5
(la unidad sale a 58,85€)

Rico y potente

Agradable nariz abierta y afrutada, notas de grosellas, toque fresco mentolado.

Buen equilibrio, cuerpo medio.

Bonita burbuja fina y cremosa, notas minerales.

Buen final franco y directo.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Roederer Brut Collection 245

PVP habitual con IVA

~~63,40€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 52,85€)

Afrutado y carnoso

Notas minerales, seguidas de matices de frutas blancas realzadas con un toque cítrico.

En boca, el ataque ofrece una burbuja consistente, acompañada de una agradable tensión y una fina untuosidad.

El final es con cuerpo, prolongando el placer con un toque de vainilla y tostado.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Taittinger Prestige Brut

PVP habitual con IVA

~~50,80€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 42,35€)

Rico y potente

Bonitas burbujas finas y regulares adornan el color pajizo con reflejos verdes de este champán.

En boca, su carácter con cuerpo y vinoso y sus burbujas persistentes crean un conjunto muy equilibrado.

El final se distingue por una cierta franqueza y muchos sabores.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Moët & Chandon Réserve Impériale Brut

PVP habitual con IVA

~~46,90€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 39,10€)

Afrutado y carnoso

Aromas de pasta de avellana, almendra, leche de almendra y un ligero toque de brioche.

En boca, el ataque se caracteriza por una burbuja fina, que revela sabores de frutas blancas y frutos secos.

El final es ácido y crujiente, sostenido por una agradable tensión, una fina mineralidad y una persistencia equilibrada sin pesadez.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Georges Vesselle Grand Cru Brut

PVP habitual con IVA

~~38,90€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 32,45€)

Rico e redondo

Las numerosas y finas burbujas revelan un carácter elegante y chispeante.

En nariz es afrutado, con predominio de aromas cítricos, lo que crea una primera impresión fresca y viva.

El final es largo y persistente, con un bonito eco de los sabores iniciales, lo que promete una agradable experiencia gustativa.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Malard Premier Cru Brut

PVP habitual con IVA

~~37,70€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 31,45€)

Rico y redondo

Color amarillo limón brillante con algunos reflejos dorados, burbujas finas y regulares.

Agradable bouquet en nariz con notas de limón confitado.

Buen equilibrio en un champán bastante redondo y pleno, burbuja fundida, carácter en el bouquet.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Malard Grand Cru Blanc de Blancs

PVP habitual con IVA

~~45,30€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 37,75€)

Afrutado y carnoso

Color amarillo limón bastante intenso, burbujas finas y regulares, nariz franca y típica con notas de avellanas, almendras frescas y coco.

Las burbujas son finas y fundidas.

Champán con cuerpo, pleno, de carácter franco con notas tostadas, de café molido y moka, con un buen final franco.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Malard Grand Cru Blanc de Noirs

PVP habitual con IVA

~~43,60€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 36,35€)

Rico y redondo

Su color pajizo claro ofrece una nariz abierta con notas ahumadas, de kirsch y hueso de fruta. En boca, este vino con carácter presenta profundidad.

Es pleno, vinoso y estructurado, con un buen final y un retrogusto de burbujas finas.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

PVP habitual con IVA

~~40,00€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 33,35€)

Afrutado y fresco

Nariz abierta y expresiva, con delicadas notas de flores blancas, brioche y un sutil toque ahumado.

Buen equilibrio, con un carácter distintivo de limón confitado y mineralidad.

El final, sabroso y equilibrado, deja una agradable impresión de frescura y refinamiento.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Château de Bligny Cuvée 6 Cépages

PVP habitual con IVA

~~77,80€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 64,80€)

Rico y potente

Este champagne del château de Bligny es un vino completo, dotado de una frescura que hace milagros.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Vranken Brut Nature

PVP habitual con IVA

~~43,60€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 36,35€)

Rico y potente

Su color pajizo bastante intenso con burbujas regulares ofrece una nariz con aromas de pan brioche, tostado, seguido de notas de almendras que evolucionan hacia frutos secos.

Este champán tiene un buen equilibrio, es con cuerpo, seco y vivo, con un carácter de notas calcáreas.

Final franco y limpio.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Gosset Grande Réserve

PVP habitual con IVA

~~58,80€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 49,00€)

Rico y elegante

Color dorado brillante. Nariz expresiva con notas de fruta madura, toques cítricos y ligeramente tostados.

En boca es generoso, con un buen equilibrio entre estructura y frescura. Burbuja fina y cremosa, carácter afrutado y mineral.

Final largo, directo y preciso.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Pipper- Heidsieck Essentiel by Nicolas

PVP habitual con IVA

~~47,40€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 39,50€)

Rico y redondo

Nariz abierta con notas de pan tostado, frangipane, seguidas de notas florales y cítricas.

Ataque vivo y franco, vinoso, suave, con buen carácter, largo, delicado, con notas de almendra tostada y fruta confitada.

Final sabroso y goloso.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Barons de Rothschild Concordia

PVP habitual con IVA

~~60,60€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 50,50€)

Rico y redondo

Color amarillo limón bastante intenso y brillante, burbujas medianas.

Aromas de flores blancas, avellanas y notas de moka.

Equilibrado, con un cuerpo medio.

Final franco y bastante sabroso.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Heidsieck Monopole Silver Top

PVP habitual con IVA

~~43,20€~~

Comprando 3 botellas pagas solo 2

(la unidad sale a 28,80€)

Rico y redondo

Nariz abierta con aromas cítricos, melocotón blanco y flores blancas.

Ataque franco y ácido, con notas de frutas blancas y cítricos.

Burbujas finas y elegantes.

Final cítrico, equilibrado, ¡un champán ideal para el aperitivo!

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Perrier-Jouët Grand Brut Shape

PVP habitual con IVA

~~63,30€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 52,75€)

Afrutado y carnoso

Nariz franca y abierta, con aromas de frutas amarillas, albaricoques frescos y un toque de almendras frescas.

Buen equilibrio franco con finura, agradable carácter de frutas blancas y notas frescas casi mentoladas. Burbuja franca, bastante fina y fundida.

Bonito final franco con un toque calcáreo.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Laurent Perrier La Cuvée Brut

PVP habitual con IVA

~~48,50€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 40,45€)

Rico y redondo

Color pajizo con reflejos amarillos, burbuja bastante fina.

Nariz con notas tostadas, torrefactas, toques florales de espinó blanco y helecho

Equilibrado, franco, cuerpo medio, carácter tostado, brioche, toque mineral calcáreo, buen final fresco.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Laurent Perrier Ultra Brut

PVP habitual con IVA

~~69,20€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 57,70€)

Afrutado y fresco

Color amarillo limón brillante y luminoso.

Nariz agradable, abierta y franca, fresca con notas florales notas cítricas.

Buen equilibrio, carácter marcado por la mineralidad, las flores de acacia y una nota casi yodada.

Final franco y energético.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Laurent Perrier Rosé

PVP habitual con IVA

~~99,70€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 83,10€)

Afrutado y fresco

Burbujas bastante finas y persistentes.

Nariz abierta con notas de frutos rojos y naranja sanguina.

Ataque con burbujas finas y cremosas, dulzor y tensión. Buen equilibrio, sin pesadez

Final crujiente y goloso, con grosellas y pomelo, y un toque mineral.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Bollinger Spécial Cuvée Brut

PVP habitual con IVA

~~67,20€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 56,00€)

Rico y redondo

Su color pajizo revela una agradable nariz bouquet, que mezcla aromas de avellana y galleta.

En boca, este vino con carácter se distingue por su buen equilibrio y profundidad.

El final es tenso y vibrante, ofreciendo un buen largo con burbujas fundentes.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Lallier Série R.021

PVP habitual con IVA

~~47,00€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 39,20€)

Afrutado y fresco

Nariz franca con aromas cítricos frescos y notas minerales.

Ataque vivo, fresco y equilibrado, con un carácter franco y típico.

Buena persistencia ácida, final franco y persistente con notas de almendra.

Bonita pureza y agradable frescura.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



de Venoge Cordon Bleu Brut

PVP habitual con IVA

~~46,70€~~

Comprando 3 botellas pagas solo 2

(la unidad sale a 31,15€)

Rico y redondo

Nariz franca, bastante abierta y aromática, con notas de pan tostado y melocotones en almíbar.

Cuerpo medio, burbujas presentes, con notas florales y tostadas. Final franco.

El Champagne de Venoge es excelente como aperitivo.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Louis Martin Brut Premier Cru

PVP habitual con IVA

~~38,60€~~

Comprando 6 botellas pagas solo 5

(la unidad sale a 32,20€)

Afrutado y carnoso

Color amarillo con reflejos pálidos. Burbujas finas y persistentes.

Nariz abierta con aromas de almendra, frutos secos, un toque de frutos rojos, fresco y goloso.

Ataque con burbujas finas, suaves, equilibradas y redondas. Final con burbujas cremosas y sabrosas.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



1/2 Champagne Canard-Duchêne Cuvée Léonie

PVP habitual con IVA

~~24,70€~~

Comprando 3 botellas pagas solo 2

(la unidad sale a 16,50€)

Rico e redondo

Aromas tostados, acompañados de sutiles notas de moka y fruta confitada. En boca, el cuerpo es medio, con un carácter franco y goloso a la vez.

El final es franco, fundido y goloso, revelando una hermosa armonía.

Ideal como vino de aperitivo, también puede servirse con un postre.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822



Magnum Canard-Duchêne Cuvée Léonie

PVP habitual con IVA

~~84,80€~~

Comprando 3 botellas pagas solo 2

(la unidad sale a 56,60€)

Rico e redondo

Aromas tostados, acompañados de sutiles notas de moka y fruta confitada. En boca, el cuerpo es medio, con un carácter franco y goloso a la vez.

El final es franco, fundido y goloso, revelando una hermosa armonía.

Ideal como vino de aperitivo, también puede servirse con un postre.

MAISON NICOLAS

DEPUIS 1822

