


# Domaine Saint Nicolas

## GAMMES D'ÉTÉ ROUGE



*Un vin friand et gourmand.  
Le compagnon parfait pour  
vos barbecues*

Cépage   
100 % Gamay

Caractéristiques du Terroir 

Coteaux : légèrement exposés  
Sud-Est

Sol : Argilo-Schisteux

Age de la vigne : entre 15 à 25 ans

A la Vigne et au Chai 

Rendement : 25hl/ha

Préparations biodynamiques :

Compost de bouse MT

Tisanes (orties, prêle...)

Labour, binage mécanique et manuel

Vinification naturelle (sans soufre, L.I):

Égrappage à 100 %

Macération 8 jours

Elevage 6 mois en foudre

Récompenses 

Revue des Vins de France : 14/20

Guide des vins : 14.5/20

Dégustation 

Robe rubis, reflets framboises  
Nez de fruits rouges et noirs,  
groseilles, mûres et une touche  
poivrée

Bouche légère, croquante,  
juteuse et une finale aux tanins  
soyeux

Mets & Vin 

Côte de veau grillée, confit  
d'oignons nouveaux et chutney  
de cerises

Rillettes de lapin au romarin et  
raisins secs

Echine de porc marinée au thym  
puis grillée, aubergines confites  
grillées

Service 

Température de service 16°C

Garde 3 ans

# Domaine Saint Nicolas

## GAMMES D'ETE ROUGE



*A delicious and gourmet wine.  
The perfect companion for your  
barbecues*

### Grape Variety

Gamay 100 %

### Soils Main Features

Hillside: Light exposed southeast

Soil : schist and clay

Age of the vine : Between 15 and 25  
years old

### From Vineyard to the Cellar

Yield : 30hl/ha

Biodynamic preparation :

Compost of dung MT

Preparation 500 (horn manure)

Preparation 501 (horn silica)

Herbal Teas (nettles, horsetail)

Plowing, mechanical and manual  
harrowing

Natural vinification (without sulfur, L.I): Spare ribs grilled with barbecue

Manual harvests in small crates

Rigorous hand-made sorting

Maceration during 8 days

Pigeage

Maturation: from 6 months in big oak  
barrel

### Tasting

Ruby colour, raspberry-colored  
reflections

Nose red berries, blackcurrant and  
peppery aromas

A light and juicy wine

Few tannins. Very refreshing wine  
with some smoky flavours

### Wine and food

Spanish Tapas, charcuterie and  
tomatoes salted pastry

Rosemary rabbit rillettes

Marinated and stewed pork with  
thyme and Panfried roots  
vegetables

Spare ribs grilled with barbecue  
sauce

### To serve

Service temperature at 10-12°C

Can Keep it 3 years and more