

Domaine Saint Nicolas

HAUT DES CLOUS



Un vin empli de minéralité qui accompagnera merveilleusement vos plateaux de fruits de mer

Cépage

Chenin 100 %

Caractéristiques du Terroir

Coteaux : exposés Sud-Est
Sol de schistes ardoisiers bleus & Quartz
Age de la vigne : 25 ans

A la Vigne et au Chai

Rendement : 20 hl/ha
Préparations biodynamiques :
Compost de bouse MT
Tisanes (orties, prêle...)
Labour, binage mécanique et manuel
Vinification naturelle (sans soufre, L.I.) :
Débourbage léger à froid
Fermentation et élevage de 10 mois en foudre "stockinger"

Récompense

Revue des Vins de France : 14.5/20

Dégustation

Robe jaune dorée aux reflets ambrés

Nez subtil, riche de pamplemousse, de cire d'abeille légèrement épicé

Bouche intense, minérale, d'une belle amplitude avec finale légèrement miellée.

Mets & Vin

Homard bleu tout juste saisi au beurre moussieux, crémeux de shiitaké, jus court à la truffe blanche

Filets de rouget barbet saisis, bisque d'étrilles aux foies de rouget

Beaufort, chutney de coings

Service

Température de service 12°C
Garde 10 ans et plus

Domaine Saint Nicolas

HAUT DES CLOUS



A wine full of minerality that will perfectly accompany your seafood platters

Grape Varieties

Chenin

Soils Main Features

Hillside : Light exposed south east

Soil : clay and schist

Age of the vine : 25 years

Tasting

Deep amber color

Subtle, rich nose with grapefruit and spices aromas.

Full body white wine, very fruity of autumn flavours with a honeyed final

Wine and food

Blue lobster cooked in a brown butter, morels cream, white truffle and fresh lime zest

Fried abalones, spinach and strong juice and pancetta chips

Breadcrumbs Pork foie gras stuffed with foie gras
Vitello Tonato

Aged Comté an quince chutney

From Vineyard to the Cellar

Yield : 20 hl/ha

Biodynamic preparations :

Compost of dung MT

Herbal Teas (nettles, horsetail...)

reparation 500 (horn manure)

Preparation 501 (horn silica)

Natural vinification (without sulfur, L.I.):

Cold static settling

Fermentation and maturation: 10

months in big oak barrel "Stockinger"

To serve 

Service temperature at 12°C
Can keep it 10 years and more