

Domaine Saint Nicolas

LES ROCHAIS



Une balade ensoleillée en forêt tropicale

Cépage 
Chenin 100 %

Caractéristiques du Terroir 

Coteaux : exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux & Quartz
Age de la vigne : 10 ans

A la Vigne et au Chai 

Rendement : 25 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 12 mois en foudre "stockinger"

Dégustation 

Robe jaune doré aux reflets argentés.
Nez intense de fruits exotiques, de graphites et de fleurs d'oranger
Bouche tendre dotée d'une belle minéralité avec une finale séveuse et délicate.

Mets & Vin 

Poularde pochée "Au Pot", sauce aux morilles
Cotes de cochon noir saisies à l'os, beurre d'anchois
Coquilles saint jacques saisies à l'huile de sésame, shizo et roquette et lard fumé

Service 

Température de service 12°C
Garde 10 ans et plus

Domaine Saint Nicolas

LES ROCHAIS



A sunny stroll in the rainforest

Grape Variety



Chenin 100 %

Soils Main Features



Hillside : Light exposed south east

Soil : clay-schist and quartz

Age of the vine : 10 years

From Vineyard to the Cellar



Yield : 25 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.):

Light cold settling

Fermentation and Maturation: 12

months in big oak barrel

Tasting



Golden yellow colour with silver reflection. Smell of exotic fruits, graphite and orange flower.

Smooth mouth with a nice intensity of flavours and a very refreshing salinity at th end.

Wine and food



Bouchées à la Reine (Veal sweetbread in a puff pastry)
Poched fatted chicken with cream and a morels sauce
Black Pork ribs just snack with a anchovies butter
Scallops cooked with sesam oil, roquette, shizo and smoked bacon

To serve



Service temperature at 12°C
Can keep it 15 years and more