

Domaine Saint Nicolas

PLANTE GÂTE



Une grande bouteille pour vos plus belles occasions !

Cépage 

100 % Pinot Noir

Caractéristiques du Terroir 

Coteaux : légèrement exposés
Sud-Ouest

Sol : Schiste ardoisier gris bleu, limons
et éléments silicieux

Age de la vigne : 25 ans

A la Vigne et au Chai 

Rendement : 20hl/ha

Préparations biodynamiques :

Compost de bouse MT

Tisanes (orties, prêle...)

Labour, binage mécanique et manuel

Vinification naturelle (sans soufre, L.I):

Égrappage à 80 %

Macération 3 semaines en cuve bois
ouverte

Elevage de 18 mois en barrique neuve et
de 1 vin

Récompenses 

Revue des Vins de France : 17/20

Dégustation 

Robe pourpre aux reflets ambrés

Nez puissant et raffiné

Arômes de griotte, tabac, sous
bois et une touche mentholée

Pinot noir concentré, mûr, dense
avec un côté sauvage étonnant

Mets & Vin 

Tournedos façon Rossini

Carré d'agneau à la sarriette, jus
d'agneau aux clémentines.

Cerises griottes façon forêt noire,
crémeux cacao/kirsch

Service 

Température de service 18°C

Garde 10 à 15 ans

Domaine Saint Nicolas

PLANTE GÂTE



A bottle for your best occasions!

Grape Variety

Pinot noir 100 %

Soils Main Features

Hillside: Light exposed south west

Soil : schist and sand

Age of the vine : 30 years old

From Vineyard to the Cellar

Yield : 20hl/ha

Plowing, mechanical and manual harrowing

Biodynamic preparation :

Compost of dung MT

Preparation 500 (horn manure)

Preparation 501 (horn silica)

Herbal Teas (nettles, horsetail)

Natural vinification (without sulfur, L.I):

Manual harvests in small crates

Rigorous hand-made sorting

80% destemmed

Maceration during 3 weeks in wooden tank

Pigeage

Maturation of 18 months in oak casks

Tasting

Rubis color with amber reflections

Finest smelling of morello cherry, tobacco, chocolate, truffle and peppermint aromas

Mouth very rich and complexe, with some clementine flavours and a nice balance between powerfull and tender tannins

Wine and food

Rossini Tournedos

Lamb with herbs, clementine flesh and leek.

Roasted quails in thyme, butternut and dried fruits

Morello cherries, creamy cocoa / kirsch

Black Forest Chocolate Cake

To serve

Service temperature at 18°C

Can keep it 15 years old