

Domaine Saint Nicolas

REFLETS ROSÉ



*Un rosé vineux et épicé .
Un rosé pour les palais de
caractère*

Cépage

Pinot Noir 100 %

Caractéristiques du Terroir

Coteaux : légèrement exposés
Sud-Est

Sol : Argilo-Schisteux & Quartz

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):

Pressurage pneumatique

Sélection des jus

Débourbage léger

Elevage 6 mois en cuve inox

Récompenses

Revue des Vins de France : 14/20

Guide des vins : 14.5/20

Dégustation

Robe saumonée lumineuse

Nez iodé avec des épices
acidulées, et fruits rouges

Un rosé vineux en bouche, plein
de gourmandise avec une jolie
finale doucement amère

Mets & Vin

Sardines grillées, légumes du
soleil confits et pimentons

Pissaladière

Salade de tomates d'antan, fleur
de sel de Noirmoutier,
mozzarella di Buffala, basilic et
pignons de pin

Service

Température de service 12°C

Garde 3 ans

Domaine Saint Nicolas

REFLETS ROSÉ



*A vinous and spicy rosé.
A rosé for palates of
character*

Grape Variety

Pinot Noir 100 %

Soils Main Features

Hillside: Light exposed southeast

Soil : schist and clay

Age of the vine : Between 15 and 25
years of age

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)

Bordeaux mixture

Natural vinification (without sulfur, L.I):

Manual harvests in small boxes

Rigorous hand-made selection

Pneumatic Pressing

Cold static settling

Fermentation in steel vats

Maturation : 6 months in stainless steel
tanks

Tasting

Salmon colour with orange
reflections

Smell of red berries, spices and
iodized aromas

Very balance mouth between
sweetness and freshness with
plenty of flavours and a nice salinity
at the end

Wine and food

Cherry-tomatoes, mozzarella di
Buffala, basil and peanuts

Grilled sardines, grilled
mediteraneen vegetables and
Pimenton

Mussels cooked with shallots and
dried wild berries

To serve

Service temperature at 12°C

Can Keep it 2 years