

Domaine Saint Nicolas

POIRE



L'original poiré vendéen, un vin tendre et délicat.

Les normands n'ont qu'à bien se tenir !

Cépage 

Chenin 100 %

Caractéristiques du Terroir 

Coteaux : exposés Sud

Sol Argilo-Schisteux gris bleu & Granite

Age de la vigne : entre 20 et 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 en foudre

Elevage de 12 mois en foudre

Récompense 

Revue des Vins de France : 16/20

Dégustation 

Robe jaune dorée

Nez riche aux arômes de poires confites, de fleurs blanches et de cannelle

Bouche onctueuse et persistante avec une finale remarquable.

Mets & Vin 

Homard bleu, citronnelle et poivre de Timut

Ris de veau caramélisé au Lillet blanc, morilles au vin jaune

Camembert rôti aux pommes

Service 

Température de service 12°C

Garde 10 ans et plus

Domaine Saint Nicolas

POIRE



The original poiré vendéen, a tender and delicate wine.

The Normans just have to behave

Grape Varieties

Chenin

Soils Main Features

Hillside : Light exposed south east

Soil : clay and blue schists with some sand

Age of the vine : between 20 and 25 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.):

Cold static settling

Fermentation and maturation: 10

months in big oak barrel "Stockinger"

Tasting

Golden yellow colour

Rich and mineral nose with pear, mint, and orange cake aromas

A very ample and rich mouth with some very fruity and flowery flavours.

Wine and food

Snacked Dive scallops, peas velouté and herbs infusion
Blue lobster cooked with butter, citronella and veal juice.

Roasted camembert with apples

Chicken cooked with ananas, coco milk and raisins

Bouillon thaï with scampies, shitaké and shiso

To serve

Service temperature at 12°C

Can keep it 10 years and more