

# Domaine Saint Nicolas

## GAMMES D'ÉTÉ ROSÉ



*Le rosé est une fête. Mêlant gourmandise et appétence,, un joli rosé friand.*

### Cépage

Gamay 60%  
Négrette 30%  
Grolleau gris 5%  
Pinot noir 5%

### 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 : 30hl/ha  
Préparations biodynamiques :  
Compost de bouse MT  
Tisanes (orties, prêle...)  
Labour, binage mécanique et manuel  
Vinification naturelle (sans soufre, L.I):  
Pressurage direct  
Vin issu des deuxièmes presse  
Débourbage léger  
Elevage 7 mois en cuve inox

### Dégustation

Vin à la robe rouge framboise avec un nez de fruits rouges frais, avec des nuances épicées.  
La bouche est friande avec une belle appétence dotée d'une belle fraîcheur avec une finale légèrement saline.

### Mets & Vin

Encornets farcis snackés servis avec une vierge de tomates et pimentons  
Tartare de saumon, pomelos servi avec une crème ciboulette  
Filets de rouget barbet sauce safranée et orange, servi avec des pickles de tomates ananas

### Service

Température de service 10°C  
Garde 1 an

# Domaine Saint Nicolas

## GAMME D'ÉTÉ ROSÉ



*Rosé is a celebration. Combining gluttony and palatability, a lovely, delicious rosé.*

### Grape Variety



Gamay 60%  
Négrette 30%  
Grolleau gris 5%  
Pinot noir 5%

### 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



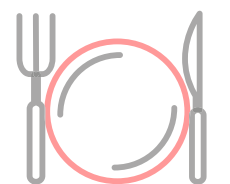
Yield : 30hl/ha  
Plowing, mechanical and manual harrowing  
Biodynamic preparation :  
Compost of dung MT  
Preparation 500 (horn manure)  
Preparation 501 (horn silica)  
Herbal Teas (nettles, horsetail)  
Bordeaux mixture  
Natural vinification (without sulfur, L.I):  
Direct pressing  
Wine from the second press  
Light settling  
Aging 7 months in stainless steel vats

### Tasting



Wine with a raspberry red color with a nose of fresh red fruits, with spicy nuances  
The mouth is delicious with a good palatability endowed with a nice freshness with a slightly saline finish

### Wine and food



Stuffed squid snacks served with a virgin of tomatoes and peppers  
Salmon tartare, pomelo served with chive cream  
Red mullet fillets with saffron and orange sauce, served with pineapple tomato pickles

### To serve



Service temperature at 10°C  
Can Keep it 1 year