

Domaine Saint Nicolas

SOL'AIR ROSÉ



*Cocktail au saveur grenadine,
parfait pour un été
rafraichissant*

Cépage

Pinot Noir 100 %

Caractéristiques du Terroir

Coteaux : légèrement exposés
Sud-Est

Sol : Argilo-Schisteux

Age de la vigne : 20 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):

Pressurage pneumatique

Débourbage léger à froid

Fermentation et élevage de 4 mois en
cuve inox.

128g de sucre résiduel naturel

Dégustation

Robe rouge grenade,
Nez de fruits rouges compotés et
d'épices de Noël

Bouche gourmande, fruitée et
délicate avec une finale suave

Mets & Vin

Fromages de caractère crémeux
type Gorgonzola ou roquefort et
chutney de fraise des bois
Entremet au chocolat noir amer,
fèves de tonka

Dôme glacé aux fruits rouges
coulis de fraise et palets
meringués au basilic thai

Service

Température de service 8°C
Garde 1 ans