

Domaine Saint Nicolas

SOL'AIR ROSÉ



Cocktail au saveur grenade,
parfait pour un été
rafréchissant

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 souffre, L.I.) :

Pressurage pneumatique

Débourbage léger à froid

Fermentation et élevage de 4 mois en
cuve inox.

128g de sucre résiduel naturel

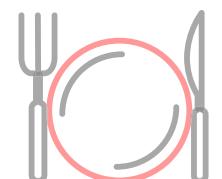
Dégustation



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 thaï

Service



Température de service 8°C
Garde 1 ans



DOMAINE
Saint Nicolas