

# Domaine Saint Nicolas

## AMPHORE BLANC



*Vinifié en amphore un vin atypique d'une incroyable fraîcheur*

Cépage 

Chenin 100 %

Caractéristiques du Terroir 

Coteaux : exposés Sud-Est  
Sol Argilo-Schisteux & Quartz  
Age de la vigne : 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.) :  
Macération pelliculaire de 3 jours  
Elevage de 5 mois en amphore argile

Dégustation 

Robe dorée aux reflets ambrés.  
Nez intense mêlant abricot sec, amandes, petit lait et raisins secs.

Bouche tendre et saline avec une complexité aromatique réunissant des saveurs de fruits séchés, eau de vie de coing et de raisins secs. Vin atypique

Mets & Vin 

Plateau de fromage à pâte pressée cuite comme les fromages d'alpage du Jura  
Cuisine indienne tel qu'un Poulet façon "Tika Korma".  
Abricot poché, farci au crabe, yuzu et verveine.

Service 

Température de service 8°C  
Garde 10 ans

# Domaine Saint Nicolas

## AMPHORE WHITE ONE



*Vinified in amphora an atypical wine of incredible freshness*

### Grape Variety

Chenin 100 %

### Soils Main Features

Hillside : Light exposed south east

Soil : clay and quartz

Age of the vine : 25 years

### From Vineyard to the Cellar

Yield : 20 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.):

Skin maceration of 3 days

Aging of 5 months in the clay amphora

### Tasting

Wine with a golden colour.  
We can smell dried apricot,  
almond, raisins, and dried  
herbs aromas.

The palate is smoothie with a  
nice balance and a beautiful  
energy. A very complex wine  
with a beautiful saltiness final.

### Wine and food

Cheeses plate with aged  
mountain cheese from Jura

Indian food like a "Tika  
Korma" chicken

Poached apricot with  
verbena served with crab  
flesh stuffing

### To serve

Service temperature at 10°C

Can keep it 10 years