

Domaine Saint Nicolas

SOLEIL DE CHINE



Voyage au pays du Soleil levant

Cépage 

Chenin 100 %

Caractéristiques du Terroir 

Coteaux : exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux avec Quartz
Age de la vigne : 25 ans

A la Vigne et au Chai 

Rendement : 15 hl/ha

Préparations biodynamiques :

Compost de bouse MT

Tisanes (orties, prêle...)

Labour, binage mécanique et manuel

Vendanges tardives

Vinification naturelle (sans soufre, L.I.) :

Débourbage léger à froid

Fermentation naturel en cuve inox et

Elevage de 14 mois en foudre

35gr de sucre résiduel naturel

Dégustation 

Robe jaune paille aux reflets argentés

Nez intense d'eaux de vie de quetsche, clou de girofle et de tilleul séché

Bouche suave avec une grande complexité, matière ferme et finale pleine de minéralité rappelant le schistes.

Mets & Vin 

Barbue porte feuille saisi, beurre d'herbes, zestes de citron vert confits

Plateau de fromages affinés
Tourte de quetsche et nougatine aux amandes

Service 

Température de service 10°C

Domaine Saint Nicolas

SOLEIL DE CHINE



Journey to the land of the rising sun

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 : 15 hl/ha

Biodynamic preparations :

Compost of dung MT

Herbal Teas (nettles, horsetail...)

reparation 500 (horn manure)

Preparation 501 (horn silica)

Lated harvests

Natural vinification (without sulfur, L.I.) :

Light cold settling

Fermentation in vats and stainless steel tanks

Maturation: 14 months in big oak

barrels "foudre"

35 grammes of residual sugars

Tasting

Wine with a beautiful straw-coloured and silver reflections.

The wine has an intense smelling from plum liqueur, cloves and dried lime tree. The palate is delightfull sweet and a spicy finish with a lot of minerality recall the schistes soils. Sweet bur very balance wine very digestible.

Wine and food

Crunchy chicken salad cooked in the Thai way with coriander, thai basilic, soja sauce and ginger.

Brill just brown in butter served with a herbs butter and candied lime

White plum puff pastry served with almond nougatine

To serve 

Service temperature at 10°C