

Domaine Saint Nicolas

VIN DE THIERRY



Un vin fruité et explosif, reflétant la personnalité haute en couleurs du vigneron

Cépage

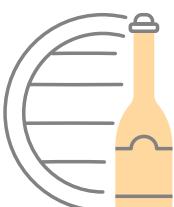
Chenin
Groslot gris

Caractéristiques du Terroir

Coteaux : exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux et alluvions sablo-limoneuses

Age de la vigne : 15 ans

A la Vigne et au Chai



Rendement : 28 hl/ha

Préparations biodynamiques :

Compost de bouse MT

Tisanes (orties, prêle...)

Labour, binage mécanique et manuel

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

Débourbage léger à froid

Fermentation et élevage de 6 mois en cuve inox

Récompense



Revue des Vins de France : 14.5/20

Dégustation



Robe pâle aux reflets argentés
Nez expressif de pêches de vignes et d'écorces d'orange
Bouche tendre et délicate avec une finale salivante.

Mets & Vin



A l'apéritif avec des gougeres au fromage et sablés au parmesan

Aiguillette de poulet pané à la pistache et au citron confit, purée de fenouil-céleri
Brousse de brebis et suprême de pamplemousse

Service



Température de service 8 à 10°C
Garde 2 à 3 ans



DOMAINE
Saint Nicolas