

# 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 soufre, 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 gougères 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