

Domaine Saint Nicolas

FIEF BOIRE



Le portrait type de notre
terroir salin
Une pure energie !

Cépage

Chenin 100 %

Caractéristiques du Terroir

Coteaux : exposés Sud-Ouest
Sol Argilo-Schisteux & Quartz
Age de la vigne : 12 ans

A la Vigne et au Chai

Rendement : 25 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 12 mois en
foudre "stockinger"

Dégustation

Robe d'un jaune cristallin.
Nez alliant finesse et intensité
de fruits d'automne
légèrement épicés
Bouche ample, énergique
avec un équilibre parfait entre
puissance et délicatesse de
miel d'acacia et d'agrumes.

Mets & Vin

oussette pochée à l'ail des
ours et piment d'espelette.
Bouillon aux herbes marines
Lotte snackée puis laquée au
jus de mangue, marmelade
de carottes au curry et
gingembre.
Risotto à la mizotte et truffe
blanche d'alba

Service

Température de service 12°C
Garde 20 ans et plus

Domaine Saint Nicolas

FIEF BOIRE



the typical portrait of our saline terroir, pure energy

Grape Variety

Chenin 100 %

Soils Main Features

Hillside : Light exposed south west

Soil : clay and quartz

Age of the vine : 12 years

From Vineyard to the Cellar

Yield : 25 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.):

Cold static settling

Fermentation in vats and stainless steel tanks

Maturation: 12 months in wood barrel

Tasting

Beautiful golden yellow colour

Flavours of spices and autumn

fruits with a bit of minerality

Intense and delicate taste

with a lot of energy and

vitality in the wine and some

salinity at the end of the

mouth

Wine and food

Sea spiders poched with garlic

leave and espelette spicy.

Salted herbs broth

Red Mullet just grilled with

mango juice, carrots

marmelade with ginger and

curry;

Vendeen cheese risotto, with

white truffles from Alba.

Oyster and beef tartare served

with a potatoe chips

To serve

Service temperature at 12°C

Can keep it 10 years and more