

Domaine Saint Nicolas

GAMMES D'ÉTÉ

Revue des Vins de France : 14/20

Cépage

Gamay

Age de la Vigne

entre 15 à 25 ans

Caractéristiques Terroir

Légers coteaux exposés Sud-Est

Sol Argilo-Schisteux

Dans la Vigne

25hl/ha

Labour, binage mécanique et manuel

Compost de bouse MT

Préparation 500 (bouse de corne)

Préparation 501 (silice de corne)

Tisanes (orties, prêle, ...)

Bouillie bordelaise

Dans le Chai

Vendanges manuelles en cagettes avec tri

Egrappage à 100%

Macération 8 jours

Pigeage

Elevage 6 mois en foudre

Dégustation

Robe ruby, reflets framboise

Nez de fruits rouges et noirs, groseilles, mûres et une touche poivrée

Bouche légère, croquante, juteuse et une finale aux tannins soyeux

Accord Mets & Vin

- Côte de veau grillée, confit d'oignons nouveaux et chutney de cerises
- Rilette de lapin au romarin et raisins secs
- Echine de porc marinée au thym puis grillée, aubergines confites grillées
- Congre mijoté au beaujolais, safran et anis vert

Service

Température de service 16°C

Garde 3 ans