

Domaine Saint Nicolas

CUVÉE JACQUES

Revue des Vins de France : 15,5/20

Cépage

Pinot Noir

Age de la Vigne

Entre 15 et 20 ans

Caractéristiques du Terroir

Légers coteaux exposés Sud-Est

Sol Argilo-Schisteux & Quartz

Dans la Vigne

18hl/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 14 jours en foudre

Pigeage

Elevage de 12 mois en

barrique de 1 et 2 vins



Dégustation

Robe grenat

Arômes subtils de fruits des bois, cerise fraîche, chocolat torréfié

Vin épanoui avec des arômes végétaux nobles dévoilant des tanins soyeux.

Accord Mets & Vin

- Fricassé de poularde, cèpes et foie gras au cacao
- Suprême de Canard rôti, flambé au calvados, étuvée de choux au cidre
- Selle d'agneau origan et thym, écrasé de pommes de terre à l'ail
- Velouté de cèpes et noix caramélisés

Service

Température de service 18°C

Garde de 10 ans et plus