

Domaine Saint Nicolas

REFLETS ROSÉ

Revue des Vins de France : 15/20

Cépage

Pinot Noir

Age de la Vigne

entre 15 à 25 ans

Caractéristiques Terroir

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux & Quartz

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

Pressurage pneumatique

Sélection des jus

Débourbage léger

Elevage 6 mois en cuve inox



Dégustation

Robe saumonée lumineuse

Nez iodé avec des épices
acidulées, et fruits rouges

Belle fraîcheur en bouche,, plein
de gourmandise avec une jolie
finale doucement amère

Accord Mets & Vin

- Sardines grillées, légumes du soleil confits et pimentons
- Salade de tomates d'antan, fleur de sel de Noirmoutier, mozzarella di Buffala, basilic et pignons de pin
- Pissaladière
- Brochettes de kefta, sauce au yaourt et cumin

Service

Température de service 12°C

Garde 3 ans