

Domaine Saint Nicolas

REFLETS ROUGE

Revue des Vins de France : 15/20

Cépage

Pinot Noir

Négrette

Gamay

Cabernet Franc

Age de la Vigne

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques du 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

Egrappage à 100%

Macération 10 jours

Pigeage

Elevage de 10 mois en foudre



Dégustation

Robe rubis aux reflets violets.
Nez fruité de cassis et cerises,
légères notes fumées.

Bouche tonique, épicée et
gourmande, avec un bel
équilibre entre le fruité et les
épices

Accord Mets & Vin

- Terrine de campagne aux
cèpes et airelles
- Rouget grillé, tapenade et
basilic
- Poulet façon Basquaise
- Anguille fumée, pomme
ratte et condiment au raifort

Service

Température de service 18°C

Garde 3 à 5 ans