

Domaine Saint Nicolas

VIN DE THIERRY

Revue des Vins de France : 14,5/20

Cépage

Chenin blanc

Groslot gris

Age de la Vigne

15 ans

Caractéristiques Terroir

Légers coteaux exposés Sud-Est

Sol Argilo-Schisteux et alluvions

sablo-limoneuses

Dans la Vigne

28hl/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

Débourbage léger à froid

Fermentation et élevage de 6

mois en cuve inox.



Dégustation

Robe pâle aux reflets argentés

Nez expressif de pêches de

vignes et d'écorces d'orange

Bouche tendre et délicate avec

une finale salivante.

Accord Mets & Vin

- A l'apéritif avec des gougères au fromage et sablés au parmesan
- Tartare de dorade, pêches de vigne, et coriandre
- Aiguillette de poulet pané à la pistache et au citron confit, purée de fenouil-céleri
- Brousse de brebis et suprême de pamplemousse

Service

Température de service 8 à 10°C

Garde 2 à 3 ans