

- Les Cuvées Prestiges -

SAINT NICOLAS

(PLANTE GÂTE)

*"Puissant
et raffiné"*

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud-Ouest

Sols : Schiste ardoisier gris bleu, limons et éléments
siliceux

Degrés alcoolique : 13,5°

Millésime : 2014

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Préparations biodynamiques: Compost de bouse MT
Tisanes (orties, prêle...) Labour, binage mécanique et
manuel

Méthode de production :

Vinification naturelle (sans soufre, LI)

Égrappage à 80 %.

Macération 3 semaines en cuve bois ouverte.

Elevage de 18 mois en barrique neuve.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Pourpre aux reflets ambrés

Mon Nez : Puissant et raffiné avec des notes fleuries
comme la gentiane

Ma Bouche : On retrouve un Pinot Noir concentré, mûr
et dense.

Accords Met-Vin : Vin pour des mets de caractère :
carré d'agneau, tournedos...

Température de service : 18°

