

Domaine Saint Nicolas

POIRÉ



Une cuvée au caractère vendéen, produite avec le cépage historique de la région

Cépage 
Négrette 100%

Caractéristiques du Terroir 

Coteaux : légèrement exposés
Sud

Sol : Argilo-Schisteux gris bleu &
Granit

Age de la vigne : 20 ans

A la Vigne et au Chai 

Rendement : 18 hl/ha

Préparations biodynamiques :

Compost de bouse MT

Tisanes (orties, prêle...)


Labour, binage mécanique et manuel

Vinification naturelle (sans soufre, L.I):

Égrappage à 100 %

Macération 18 jours en foudre

Elevage de 15 mois en barrique neuve et
d'un vin

Récompenses 

Revue des Vins de France : 15/20

Guide des vins : 14.5/20

Dégustation 

Robe pourpre profonde
Nez riche de, fruits rouges sauvages, baies rouges acidulées, et poivré

Bouche ronde et élégante et fruitée avec une finale tannique

Mets & Vin 

Pièce de bœuf grillée, légumes d'antan en ratatouille
Civet de chevreuil au vinaigre de framboise, confiture d'airelles
Tajine d'agneau au Ras El Hanout, gingembre et abricots

Service 

Température de service 18°C

Garde 10 ans

Domaine Saint Nicolas

LE POIRÉ



A wine with a Vendean character produced with the historic grape variety of the region

Grape Variety



Négrette 100 %

Soils Main Features



Hillside: Light exposed south west

Soil : schist, quartz and clay

Age of the vine : 20 years old

From Vineyard to the Cellar



Yield : 25hl/ha

Plowing, mechanical and manual harrowing

Biodynamic preparation :

Compost of dung MT

Preparation 500 (horn manure)

Preparation 501 (horn silica)

Herbal Teas (nettles, horsetail)

Natural vinification (without sulfur, L.I):

Manual harvests in small crates

Rigorous hand-made sorting

Totally destemmed

Maceration during 21 days in wooden tanks

Pigeage

Maturation: of 15 months in oak cask

Tasting



Deep garnet colour with pinky reflections

Smelling intense with blue flowers, wild berries and peppery aromas.

Dense fulling mouth with a lot of spices flavours and very thing and intense tanins at the end

Wine and food



Grilled piece of beef, old vegetable cooked in sesame oil

Raw deer in raspberry vinegar

Lamb couscous with prune

Lamb tajine with Ras El Hanout, ginger and apricots

Roasted pigeon served with a bitter chocolate sauce

To serve



Service temperature at 18°C

Can keep it 10 years and more