



Producteur : Domaine Saint-Nicolas

SAQ (CCNP) : 14788901

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 28.95 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Thierry Michon

Géologie du sol : Argilo-schisteux bleus/gris et quartz.

Exposition Sud-Est.

Superficie : 6 hectares

Encépagement : Chenin Blanc (80%) et Chardonnay (20%)

Vinification : Vinification naturelle. Pressurage doux et direct.

Fermentation en foudre et cuve inox.

Élevage : Élevage de 5 à 10 mois en foudre Stockinger.

Aspect visuel : Robe jaune pâle.

Aspect gustatif : Tension accompagnée d'une minéralité salivante qui procure une jolie longueur et une note iodé en finale.

Aspect olfactif : Iodé, le tout dans un petit bouquet de fleurs blanches.

Accord vin et mets : Poisson vapeur à la sauce beurrée aux agrumes et légumes croquants. Apéritifs Fruits de mer.

Conservation : Jusqu'à 7 ans suivant le millésime.

Le domaine :

Je suis une cuvée emblématique du domaine, présente dès les premières vinifications. Mon nom provient d'un cadastre isolé pour la qualité de son terroir, ce nom a été assigné à la parcelle de 6 hectares au 19ème siècle

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Aug 2023

Si vous voyez dans quelques grammes de sucre résiduel un vice rédhibitoire, vous voudrez peut-être revoir votre position pour ce vin- et pour le chenin blanc, en général. Le vin de Thierry Michon comporte certes,

un reste perceptible (6 g/L) de sucre, lequel n'altère en rien son équilibre. Composé de chenin blanc et de chardonnay (20%), cultivés dans des d'argile, de schiste et de quartz, sur une parcelle qui longe les marais salants de l'île d'Olonne, au sud-ouest de Nantes, le vin est ample, plein et généreux, mêlant des saveurs complexes de fruit mûr, d'épices et de foin d'odeur. Pour l'apprécier à sa juste valeur, mieux vaut miser sur un plat assez riche, comme des pétoncles à peine saisis, ou encore le servir à la fin du repas avec un fromage à croûte fleurie, comme la Bête-À-Séguin.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/08/31/un-quatuor-de-feu-pour-le-long-week-end>