



Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 31.00 \$

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 et alluvions sablo-limoneuses

Encépagement : Chenin Blanc (60%) et Groslot gris (40%)

Vinification : Tri manuel, vendange entière, pressurage pneumatique très lent. Puis, transfert des jus par gravité, léger refroidissement sans débourage et une fermentation en levures indigènes

Élevage : En cuve inox

Aspect visuel : Pâle aux reflets argentés

Aspect gustatif : Une aromatique fine sur les fleurs blanches, la pêche de vigne, des notes beurrées, citronnées et d'amande douce. Une bouche tonique avec une finale salivante

Aspect olfactif : Arôme de fruit blanc (type pêches de vignes)

Accord vin et mets : Apéritif, Huitre, Fruits de mer, Fromage de chèvre

Conservation : 3 ans

Le domaine :

Le Domaine Saint Nicolas s'emploie à sauvegarder un terroir unique bénéficiant d'un microclimat exceptionnel. En 2011 avec la création de l'AOC, le domaine entre sous l'appellation "Fiefs Vendéens - Brem". Les quarante hectares de sols argilo-schisteux et quartz sont bordés par l'océan, la forêt et les marais salants. Le tout est mis en valeur par la viticulture biodynamique et la polyculture présente sur le domaine. Le Domaine Saint Nicolas propose des vins blancs, rosé et rouges de haute qualité. Ils sont issus des cépages pinot noir, négrette, cabernet franc, gamay, chenin, chardonnay et grolleau gris.