



DOMAINE
Saint-Nicolas



Aux origines ...

C'est aux légions romaines que l'on doit l'introduction des plants de vigne dans la région entre le Poitou et l'estuaire de la Loire.

Plus tard, le Cardinal de Richelieu fit don des vignes de son évêché de Luçon aux plus pauvres. Il donne alors une impulsion aux vins locaux, qui malheureusement souffriront de l'isolement de la Vendée.

La Révolution et les guerres de Vendée confirmeront cette localisation marginalisée, même si toutefois, la vigne y subsiste pour la seule consommation des campagnes.

C'est après la seconde guerre mondiale que portée par une poignée de viticulteurs entreprenants, les vins de Brem vont faire faire parler d'eux...

Naissance du domaine



Le logo du domaine représente Saint Nicolas

C'est en 1960 que Patrice Michon s'installe à Brem-sur-Mer sur quelques ares de vignes appartenant à son père. Petit à petit il achète des vignes pour augmenter son patrimoine viticole.

En 1970, faute de terre, il s'installe à l'île d'Olonne et y construit un chai moderne de vinification toujours dans le but d'un meilleur rendu. Il donne le nom de Saint Nicolas au domaine en hommage au lieu de son enfance Saint-Nicolas de Brem et son église du XIIème siècle.

De père en fils

Rejoint en 1984 par ses deux fils, Thierry et Eric, ils vont bouleverser les habitudes vendéennes pour donner à leurs vins du domaine St-Nicolas une empreinte et un label très particulier dès l'année suivante. Le bio et la biodynamie font leur apparition en 1993 sur les parcelles de Fief Dôme, Grande Pièce, L'îleau, etc. C'est en 1995 que le domaine sera certifié Demeter.



Thierry Michon

Culture biodynamique, sans désherbant, ni engrais et produits chimique de synthèse...

La chimie ce n'est pas pour Thierry ! Il fera l'inverse de ce qu'on lui apprend à l'école et favorisera des amendements naturels, un travail de la vigne respectueux et de même dans le chai.

Voilà le vigneron qu'est Thierry Michon.

Rajouter à cela une touche d'épicurien, l'art de manier les mots et vous connaîtrez l'homme.



Fils & père de vigneron



Rejoint à son tour par ses fils, Antoine et Mickael, Thierry continue de préserver la vie du sol pour obtenir une qualité optimum et faire ressortir au mieux les particularités de son terroir.

C'est alors toujours en famille que les 40 hectares de vignes sont cultivés, et le vin, vinifié.

En 2015, un nouveau chai de vinification pour les vins blancs est inauguré à L'Ile d'Olonne.

Le chai « Les Clous »

Le nouveau chai est situé sur la parcelle « Les Clous ». C'est au cœur des vignes que le visiteur peut contempler les ceps ainsi que les secrets de fabrication du vin.

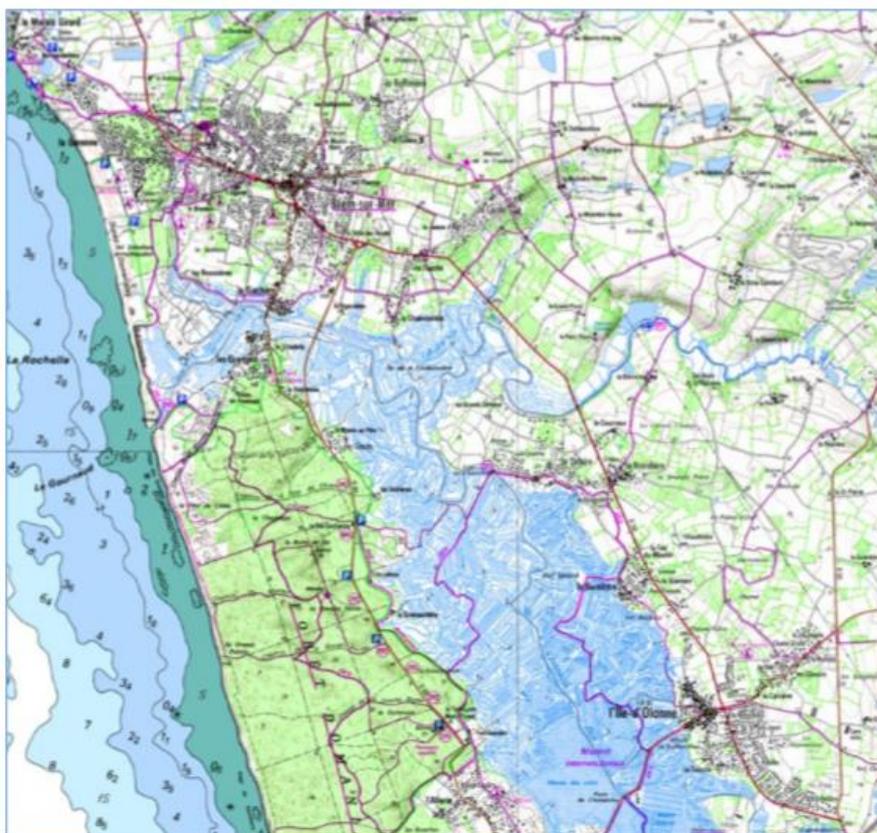
En effet le chai à été conçu pour que l'on puisse voir les différentes cuves, foudres et barriques...Mais pas que ! Thierry et son équipe se feront un plaisir de vous faire découvrir cela en dégustant les différentes cuvées du domaine.



Le chai « Les Clous »

Entre terre et mer, marais et forêt, le vignoble bénéficie d'un micro-climat idyllique pour les ceps.

Il est situé sur la commune de l'Île d'Olonne en bordure d'anciens marais salants du Pays des Olonnes.



La cartographie des parcelles du domaine est complexe à l'image de la grande diversité des sols sur lesquels sont plantés les ceps.

Les vignes sont exposées sud-ouest pour les Pinot Noir, Gamay et Cabernet et sud-est pour les Chardonnay et Chenin sur des sols argileux sur schistes sur de légers coteaux.

« Ma philosophie est de produire la meilleure qualité, avec une minéralité de notre terroir, en respectant l'environnement. »

Thierry Michon



Notre Philosophie

Biodynamie

La biodynamie est une approche globale de la viticulture plaçant le sol, la biodiversité et l'Homme au centre de la réflexion.

Elle se base sur une profonde connaissance et compréhension des lois du vivant et de la nature. Le rôle de la biodynamie est de maintenir l'équilibre entre tous ces éléments.

La méthode biodynamique s'appuie principalement sur trois points :

- 1) La valorisation du sol et de la plante dans son environnement naturel grâce à des préparations issues de matière végétales, animales et minérales.
- 2) Le respect des rythmes naturels de la Terre, en se référant notamment au calendrier lunaire de Maria Thun.
- 3) Le travail du sol par des labours et des griffages en évitant le tassement du sol.



Permaculture & polyculture

La permaculture est un mode de production agricole global qui vise à protéger la biodiversité, conserver les écosystèmes, respecter les cycles naturels et les êtres vivants tout en exploitant leur réciprocity.

Méthode systémique et globale où chaque élément a sa place et contribue au bienfait de tous, directement inspiré du fonctionnement de la nature dans un écosystème harmonieux et durable.

Dès lors, chaque fonction est remplie par plusieurs éléments et chaque élément remplit plusieurs fonctions.

Les déchets de l'un deviennent les produits de l'autre.

Ainsi, on peut retrouver des parcelles exploitées en agriculture céréalière comme le blé. Ce dernier va devenir du foin qui pourra nourrir les chevaux, eux-mêmes participent au travail de la vigne lors des griffages et labours.

Les fleurs champêtres, véritable bonheur des yeux, ont aussi leurs rôles dans le cycle du domaine, apportant de la vie aux petits insectes, papillons, abeilles, ...

Les insectes se nourrissent de certains nuisibles et participent donc à la protection de la vigne, une vraie défense naturelle.

Notre Philosophie

Dans les vignes

De la plantation de jeunes ceps au décaillage des parcelles comptant des pieds plus âgés, nous nous efforçons d'accompagner, et de fortifier la vigne le plus naturellement possible. Les seuls amendements apportés sont issus de matière organique tel que l'ortie, la prêle, la bouse de corne, etc...

Les travaux de la vigne sont majoritairement effectués avec l'assistance d'un de nos chevaux. Et le travail du sol se fait en surface et non en profondeur. Il est essentiel pour nous de ne pas détruire la structure du sol et de modifier par cela notre terroir.



Dans le chai



En cave, nous laissons la nature s'exprimer.

Il n'y a pas d'ajout de levures chimiques, ni d'ajout de sucre. Le vin évolue et révèle des caractères uniques : l'équilibre et la typicité du terroir.



Pas d'ajout mais beaucoup de vigilance, nous suivons attentivement les fermentations et les étapes qui suivent.



Nos vins sont l'expression de la Terre et c'est à ce titre nous retrouverons l'expression d'une complexité, d'une minéralité et de l'élégance.

Nos Labels



Agriculture biologique est la propriété exclusive du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt qui en définit les règles d'usage, la marque AB de certification, comme le logo bio européen, identifie des produits 100% bio. L'INAO assure globalement la protection et la défense de la marque AB.

Demeter est la marque des produits de l'agriculture biodynamique certifiée. Un contrôle et une certification sont obligatoires chaque année. Chaque viticulteur travaille quotidiennement pour renforcer les processus de vie dans le sol qui donneront des raisins savoureux et de qualités.



Biodyvin est un syndicat créé en 1998, dont les adhérents ont jugé indispensable de déterminer, de façon concrète, les principes fondamentaux que toute exploitation viticole doit obligatoirement respecter pour revendiquer le « statut » d'exploitation en bio-dynamie. Un cahier des charges spécifique à la culture de la vigne et à la vinification a donc été établi. Plus simplement : aucun ajout, aucun retrait, aucune modification.

Renaissance des Appellations est un groupe de vigneron en biodynamie constitué en 2001. Son but est de garantir d'abord la pleine expression des appellations et ensuite un vin d'un haut niveau qualitatif avec une grande originalité. Une dégustation par un comité national de viticulteur reconnu est obligatoire pour rentrer dans ce groupe.



Be Bop

Cépage :

100 % Groslot Gris

Age de La Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

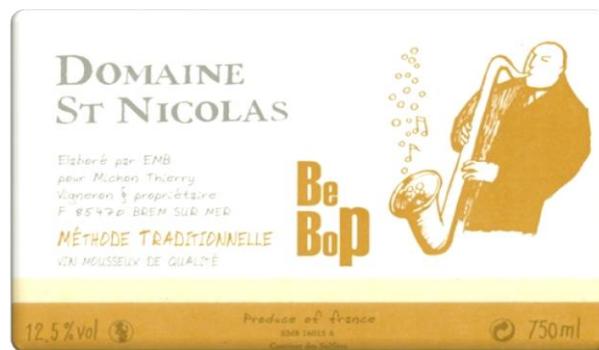
Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux

Dans La vigne :

25hl/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 caquettes avec tri
Pressurage pneumatique
Débourbage léger à froid
Fermentation en foudre et cuve inox
Elevage 6 mois, méthode traditionnelle
sur lies pendant 2 ans. Brut



Dégustation :

Robe cristalline et lumineuse

Belle fraîcheur au nez, arômes de fleurs blanches, agrumes, pêche

Attaque vive, bouche fine, effervescence maîtrisée pour finale minérale

Accord Met & Vin :

Verrine de feta, pois cassés croquants et pignon de pins

Tartare de dorade, fraise/basilic

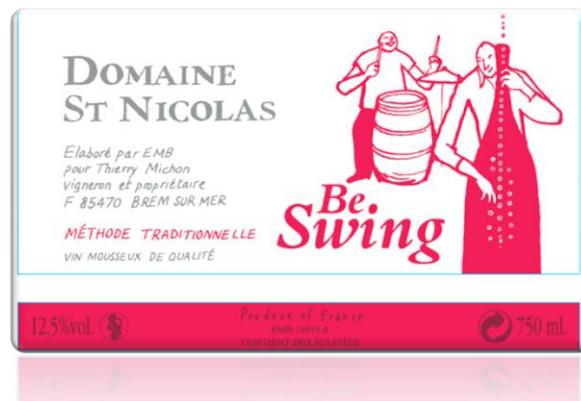
Carpaccio lotte, orange sanguine et gingembre

Service :

Température de service 8°C

Garde 3 ans

Be Swing



Cépage :

100 % Pinot Noir

Age de la Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux et Quartz

Dans La vigne :

25hl/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 caquettes avec tri
Pressurage pneumatique
Débouillage léger à froid
Fermentation en foudre et cuve inox
Elevage 2 ans, méthode traditionnelle sur lies pendant 1 an. Brut

Dégustation :

Arômes herbacés suivies de notes
d'acacia, agrumes et pêche blanche.

Tension en bouche pour une pointe finale
acidulée

Accord Met & Vin :

Verrine de magret fumé, balsamique et
espuma framboise

Tartare de bar, betterave et citron vert

Carpaccio langoustines, extrait de rose et
sorbet hibiscus

Entremet chocolat noir, fraise et airelles

Service :

Température de service 8°C

Garde 3 ans

Gammes d'Eté

Cépage :

60 % Groslot Gris
40 % Chenin

Age de la Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux

Dans La vigne :

25hl/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 caquettes avec tri
Pressurage pneumatique
Débourbage léger à froid
Fermentation en foudre et cuve inox
Elevage 6 mois

Dégustation :

Arômes herbacés suivies de notes
d'acacia, agrumes et pêche blanche.

Tension en bouche pour une pointe finale
acidulée

Accord Met & Vin :

Rillette de truite, aneth et citron confit

Moules marinières

Palourdes persillées

Maquereau grillé, sauce vierge

Service :

Température de service 10°C

Garde 3 ans



Les Clous



Cépage :

60 % Chenin
25 % Chardonnay
15 % Groslots Gris

Age de la Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux

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 en foudre et cuve inox
Elevage 6 à 8 mois

Dégustation :

Robe doré

Nez élégant, notes iodés, poire et fruits secs

Bouche fraîche et minérale donnant suite à une belle longueur

Accord Met & Vin :

Langoustines juste pêchés

Bar petit bateau snacké, coques et jus iodé

Tartare de thon, mangue, avocat, gingembre et sauce soja

Chèvre frais

Service :

Température de service 12°C

Garde 5 à 10 ans

Maria

Cépage :

100 % Chardonnay

Age de la Vigne :

Entre 20 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux

Dans La vigne :

25hl/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 caquettes avec tri
Pressurage pneumatique
Sélection des jus
Débourbage léger à froid
Fermentation en foudre et cuve inox
Elevage 15 mois en barrique



Dégustation :

Robe or, reflets ambrés

Arômes de poire, réglisse, coing

Bouche tendue et enrobée, finale persistante tout en finesse

Accord Met & Vin :

Gambas pannées puis flambées au Pastis, crème d'estragon

Tronçon de turbot, barigoule d'artichauts

Veau en blanquette, carottes nouvelles

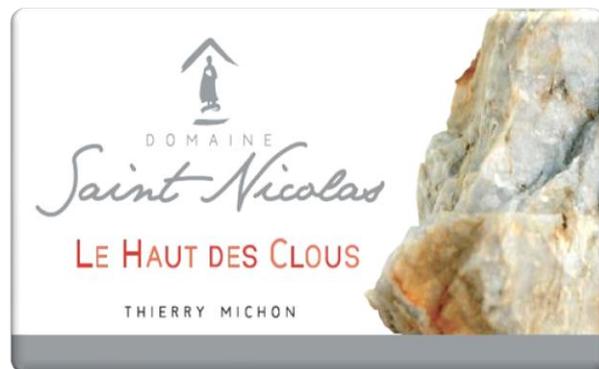
Chèvre affiné

Service :

Température de service 12°C

Garde 10 ans et plus

Le Haut des Clous



Cépage :

100 % Chenin

Age de la Vigne :

Entre 20 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux et Quartz

Dans La vigne :

30hl/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
Sélection des jus
Débourbage léger à froid
Fermentation en foudre pendant 12 mois

Dégustation :

Robe ambré et profonde

Nez subtil, riche, séveux, épicé.

Intensité en bouche, minéral, gras, avec finale ample et miellée

Accord Met & Vin :

Homard bleu tout juste saisi au beurre moussieux, crémeux shiitaké, jus court, copeaux de truffe

Ormeaux poêlés, épinard et jus corsé, tuile de pancetta

Pied de cochon en croûte farcie au foie gras

Comté affiné

Service :

Température de service 12°C

Garde 10 ans et plus

Le Poiré

Cépage :

100 % Chenin

Age de la Vigne :

Entre 20 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

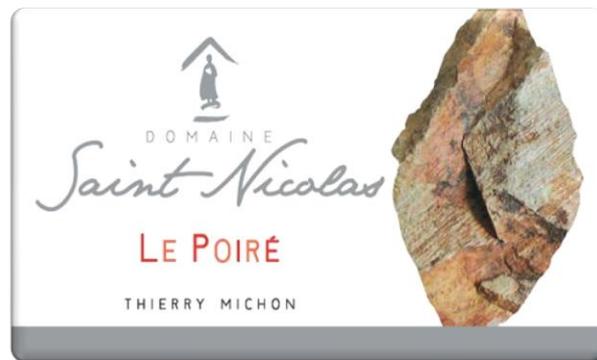
Légers coteaux exposés Sud
Sol Argilo-Schisteux & Granite

Dans La vigne :

25hl/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 caquettes avec tri
Pressurage pneumatique
Déboubage léger à froid
Fermentation en foudre et cuve inox
Elevage en barrique pendant 15 mois



Dégustation :

Robe ambré

Nez riche et minéral, notes salines,
agrumes confit, épices (cannelle, girofle)

Beau volume en bouche pour finale grasse
et flatteuse.

Accord Met & Vin :

Saint-Jacques en risotto, crémeux petits
pois, truffe blanche

Homard bleu en bouillon court à la
citronnelle, poivre Voatsiperifery

Ris de veau caramélisé façon tajine

Etivaz et Fribourg affinés

Service :

Température de service 12°C

Garde 10 ans et plus

Soleil de Chine



Cépage :

100 % Chenin

Age de la Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux

Dans La vigne :

10hl/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
Elevage en fut pendant 15 à 18 mois
Débourbage léger
170g de sucres résiduels

Dégustation :

Robe brune

Nez profond aux arômes de poire, coing,
brioche, pain d'épices

Bouche confite, miellée, conserve une
belle tension pour terminer sur une note
saline

Accord Met & Vin :

Foie gras poêlé, poire william confite,
réduction au porto

Crevettes en nage, curry rouge, coriandre
et gingembre

Confit de lapereau au coing, épices douces
Bleu ou tomme de brebis affinés

Poire pochée à la citronnelle et poivre,
cœur gélifié au Poiré, sorbet poire et
gingembre

Service :

Température de service 12°C

Garde 10 ans et plus

Reflets Rosé



Cépage :

70 % Pinot Noir
20 % Gamay
10 % Groslot Gris

Age de la Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux & Quartz

Dans La vigne :

20hl/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 caquettes avec tri
Pressurage pneumatique
Sélection des jus
Débourbage léger
Elevage en cuve inox 6 mois

Dégustation :

Robe lumineuse

Nez iodés, épices, agrumes et fruits rouges

Belle fraîcheur en bouche, jolie finale
douce-amère

Accord Met & Vin :

Sardines grillées, légumes du soleil et
pimentons

Salades de tomates multicolores,

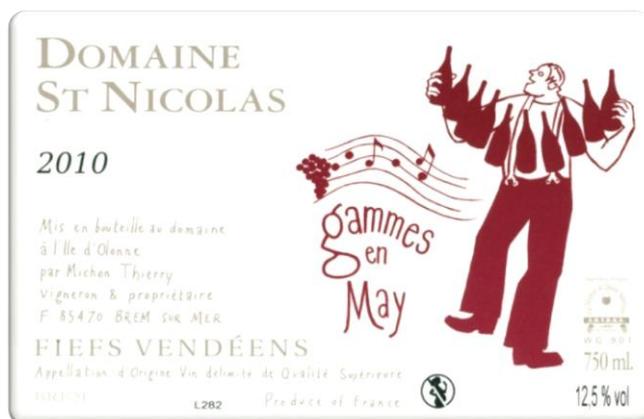
Mozzarella di Buffala, basilic et pignons de
pin

Service :

Température de service 12°C

Garde 3 ans

Gammes en May



Cépage :

100 % Gamay

Age de La Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux

Dans La vigne :

20hl/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 caquettes avec tri
Egrappage à 100%
Macération 8 jours
Pigeage
Elevage 6 mois en foudre

Dégustation :

Robe claire, reflets framboise

Nez fruits rouges et noirs, groseilles,
mûres et poivre

Bouche légère, croquante et peu de tanins

Accord Met & Vin :

Charcuterie, tapas, cruïté, ...

Rillettes de lapin au romarin et raisins secs

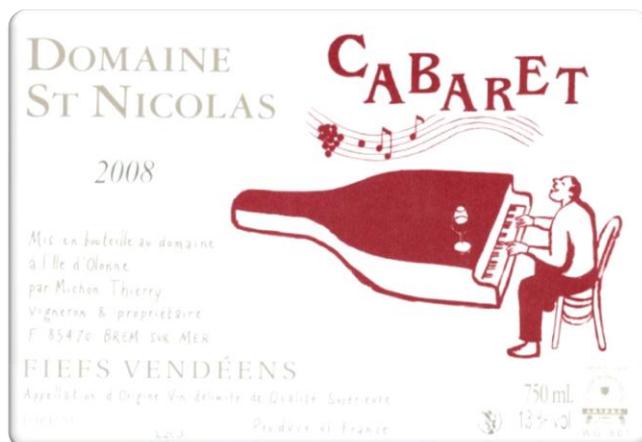
Echine de porc mariné puis grillée, thym et
petits légumes

Service :

Température de service 16°C

Garde 3 ans

Cabaret



Cépage :

100 % Cabernet Franc

Age de la Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Ouest
Sol Argilo-Schisteux

Dans La vigne :

18hl/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
Egrappage à 100%
Macération 8 jours cuve bois ouverte
Pigeage
Elevage 18 mois en barrique

Dégustation :

Robe pourpre

Nez aux arômes de cerises, violette et réglisse

Bouche charnue, tanins souples

Accord Met & Vin :

Terrine de sanglier, poivre vert et échalotes

Perdrix en cocotte, raisins et vin rouge

Lapin aux olives

Service :

Température de service 18°C

Garde 10 ans

Reflets Rouge

Cépage :

70 % Pinot Noir
20 % Négrette
5 % Gamay
5% Cabernet Franc

Age de la Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Estr
Sol Argilo-Schisteux & Quartz

Dans La vigne :

18hl/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
Egrappage à 100%
Macération 8 jours
Pigeage
Elevage 6 à 12 mois en foudre



Dégustation :

Robe rubis tendre

Nez fruité, cassis et cerise, légères notes fumées.

Bouche tonique, croquante, beaucoup de typicité

Accord Met & Vin :

Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette

Rouget grillé à la tapenade

Poulet Basquaise

Poulet façon tajine, citron confit

Service :

Température de service 18°C

Garde 3 à 5 ans

Cuvée Jacques



Cépage :

100 % Pinot Noir

Age de La Vigne :

Entre 15 et 20 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux & Quartz

Dans La vigne :

18hl/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 caquettes avec tri
Egrappage à 100%
Macération 10 jours cuve bois ouverte
Pigeage
Elevage 15 à 18 mois en barrique

Dégustation :

Robe grenat

Arômes subtils de fruits des bois, cerise
fraiche, torréfaction.

Bouche tout en finesse dévoile tannins
soyeux

Accord Met & Vin :

Fricassée de poularde, ceps crévés
Canard rôti aux choux

Selle d'agneau origan et thym, écrasé de
pomme de terre à l'ail

Pièce de bœuf grillée, poêlée de
champignons aux herbes

Service :

Température de service 18°C

Garde 10 ans

Le Poiré



Cépage :

100 % Négrette

Age de la Vigne :

20 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud
Sol Argilo-Schisteux & Granite

Dans La vigne :

25hl/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 caquettes avec tri
Egrappage à 100%
Macération 14 jours cuve bois ouverte
Pigeage
Elevage 15 à 18 mois en barrique

Dégustation :

Robe profonde

Nez riche arômes : fleurs bleues, fruits noirs, baies rouges et épices

Bouche ronde, intense et élégante

Accord Met & Vin :

Pièce de bœuf grillée, légumes d'antan

Chevreuril au vinaigre de framboise

Couscous d'agneau aux pruneaux

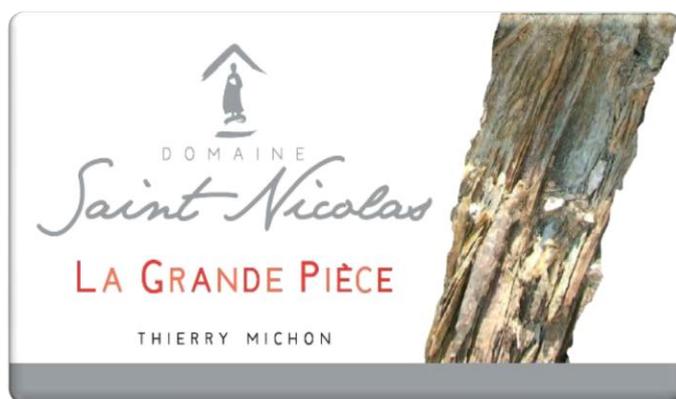
Tajine d'agneau au Ras El Hanout, gingembre et abricots

Service :

Température de service 18°C

Garde 10 ans

Grande Pièce



Cépage :

100 % Pinot Noir

Age de la Vigne :

30 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Ouest
Sol Schisteux

Dans La vigne :

25hl/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 caquettes avec tri
Egrappage à 80%
Macération 3 semaines cuve bois ouverte
Pigeage
Elevage 15 à 18 mois en barrique neuve

Dégustation :

Robe presque tuilé

Nez de cerise à l'eau de vie, cuir, truffe

Bouche ample, délicate et racé

Accord Met & Vin :

Joue de bœuf pressée, laqué au chocolat,
cacao concassé, éclats de truffe

Poularde farcie aux morilles

Duo d'agneau en croûte de cacahuètes,
gnocchis fumés

Demi-pigeon rôti façon Rossini

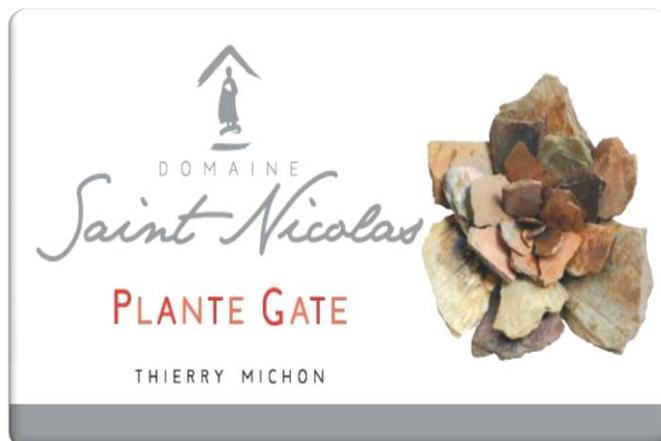
Craquant et fondant de Guanaja en cigare,
espuma café

Service :

Température de service 18°C

Garde 15 à 20 ans

Plante Gate



Cépage :

100 % Pinot Noir

Age de la Vigne :

20 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Ouest
Sol Schisteux

Dans La vigne :

25hl/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 caquettes avec tri
Egrappage à 100%
Macération 3 semaines cuve bois ouverte
Pigeage
Elevage 15 à 18 mois en barrique neuve

Dégustation :

Robe rubis

Nez puissant et raffiné

Arômes de griotte, tabac, sous-bois, truffe
Bouche complexe, concentré, longue,
élégante

Accord Met & Vin :

Tournedos Rossini

Agneau croûte d'herbes, sarriette, écorces
de clémentines

Caille au sang rôti au thym, butternut et
fruits secs

Cerises griottes façon forêt noire, crémeux
cacao/kirsch

Service :

Température de service 18°C

Garde 10 à 15 ans