



LES FIEFS VENDEENS

Vignobles de la

FAMILLÉ
MICHON



Histoire

De nombreux documents, faisant état des dîmes sur le produit des vignes versées aux abbayes et prieurés de la région, attestent du développement de la viticulture en Vendée au Moyen-Âge. **A partir du 10^{ème} siècle**, un négoce actif des vins de la dénomination géographique «*Brem*» s'instaure vers la Hollande.

Du 12^{ème} siècle au 15^{ème} siècle, les vins de la dénomination géographique «Mareuil» sont acheminés par Chaland jusqu'aux ports de Saint-Benoist et de Moricq-sur-le-Lay, puis transitent par La Rochelle où ils sont embarqués à destination de l'Angleterre.

Il faut attendre les écrits de RABELAIS, qui séjourna à Fontenay-le-Comte et à Maillezais de 1520 à 1528, pour connaître **les cépages** utilisés autrefois.

Aux 16^{ème} et 17^{ème} siècles, le cépage blanc le plus cultivé était déjà le chenin *B* («*Franc Blanc*» à *Brem*, «*Blanc d'Aunis*» à *Vix*), alors que l'encépagement des vins rosés et rouges était dominé par le pinot noir N et surtout la négrette N (appelée «*Pinot Rosé*» ou «*Bourgogne*» à *Brem*, «*Ragoûtant*» à *Mareuil* et «*Chantonnay*», «*Folle Noire*» à *Vix*). L'introduction du cépage cabernet franc N est datée du 18^{ème} siècle.

La viticulture vendéenne connaît un essor important au 19^{ème} siècle et couvre 18000 ha en 1880.

Après l'attaque du phylloxera de 1875 à 1897, les producteurs du sud de la Vendée se spécialisent et reconstituent le vignoble, sur les coteaux les mieux exposés, avec des plants greffés des cépages traditionnels, auxquels s'ajoutent principalement les cépages gamay N, chardonnay B, cabernet-sauvignon N et, selon les secteurs, les cépages sauvignon blanc B à *Vix*, grolleau gris G à *Brem*.

Après la seconde guerre mondiale, les producteurs cherchent à fédérer les cinq pôles historiques de production. Le 23 décembre 1934 un arrêté d'interdiction est notifié pour les plants noah, othello, jacquez, clinton, taylor...

Le label « Anciens Fiefs du Cardinal » est créé en 1953, en référence à RICHELIEU, ordonné évêque de Luçon en 1608 et grand promoteur des vins de la dénomination géographique «Mareuil». Les règles de production sont codifiées et resserrées, permettant à la qualité de s'améliorer tout en respectant les particularités locales d'encépagement.

Les « Vins des Fiefs Vendéens » sont reconnus en **appellation d'origine simple en 1965**, puis en **vins de pays en 1974** et en **appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1984**. La démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est initiée en 1991.

En 2009, le vignoble couvre 480 hectares exploités par une quarantaine de récoltants, pour une production annuelle moyenne de 27000 hectolitres, dont 45 % de vins rosés, 40 % de vins rouges et 15 % de vins blancs.

2011 Naissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée : AOC FIEFS VENDEENS (homologuée par décret N°2011-1094 du 9/09/2011)

A partir du 1^{er} aout 2012 les règles apparaissent pour le « vin biologique ». Les vins issus de raisins de la vendange 2011 et qui auront été vinifiés conformément à la réglementation qui vient d'être votée, pourront adopter le terme de « vin biologique » et le logo « bio » de l'UE à partir du 1^{er} aout 2012.

Géographie



Le vignoble de « Fiefs Vendéens » est situé dans la région viticole de la Vallée de la Loire .

Le vignoble de « Fiefs Vendéens » est situé sur 19 communes du département de la Vendée (85) : Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Chaillé-sous-les-Ormeaux, Champ-Saint-Père, Chantonnay-Saint-Philbert-du-Pont-Charrault, Château-Guibert, La Couture, L'Île d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Olonne-sur-Mer, Le Poiré-sur-Velluire, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois, Le Tablier, Pissotte, Vairé, Vix.

Le vignoble de « Fiefs Vendéens » possède 5 dénominations géographiques complémentaires (crus), sur les communes suivantes :

- «Brem» : Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, L'Île d'Olonne, Olonne-sur-Mer, Vairé.
- «Chantonnay» : Chantonnay-Saint-Philbert-du-Pont-Charrault
- «Mareuil» : Chaillé-sous-les-Ormeaux, Champ-Saint-Père, Château-Guibert, La Couture, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois, Le Tablier.
- «Pissotte» : Pissotte.
- «Vix» : Auzay, Longèves, Le Poiré-sur-Velluire, Vix.



Le vignoble de « Fiefs Vendéens » est sur une superficie en production : de 18000 ha en 1880, de 480 ha en 2009 et 337 ha en 2024

La zone géographique est positionnée entre, au nord, le bocage Vendéen, et au sud la plaine céréalière de Luçon. La bordure du Massif Armoricaïn s'étire d'ouest en est, depuis Les Sables-d'Olonne sur la côte Atlantique jusqu'à Fontenay-le-Comte.

Le vignoble est implanté dans les secteurs où cette bordure est recoupée par le réseau hydrographique structurant, sur des pentes souvent comprises entre 3% et 5% et orientées essentiellement sud/sud-ouest.

Se succèdent les entités géographiques de « Brem » sur les alentours du marais d'Olonne, « Mareuil » et « Chantonay » le long des vallées du Lay et de l'Yon, « Vix » et « Pissotte » sur les coteaux de la rivière Vendée.

Géologie et Climat

Sur le plan géologique, la zone géographique est relativement homogène, implantée sur le rebord du socle armoricaïn cristallin au contact de formations jurassiques calcaires.

Le substratum géologique est composé surtout de schistes et de rhyolites, parfois de gneiss et d'amphibolites, voire de calcaires pour la dénomination géographique « Vix ». Cependant, ces calcaires sont le plus souvent recouverts de dépôts sablo-graveleux fluviaux de l'ère Tertiaire.



*sol sur argiles rouges, sur altérites
d'amphibolites*



*gneiss, orthogneiss et granite, plutôt
siliceuses*



sol argilo-sableux

Par conséquent, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent généralement des sols bruns acides comportant une forte proportion d'éléments grossiers. Ils se distinguent fondamentalement des terres limoneuses profondes du bocage, au nord, comme des sols argileux fertiles de la plaine plus au sud.

Le climat du sud vendéen, océanique tempéré, est significativement plus chaud que celui du bocage situé plus au nord. Il est surtout moins pluvieux et plus ensoleillé, avec un déficit de pluviosité durant l'été (les régions d'Olonne et de La Rochelle sont les plus ensoleillées de la côte Atlantique, avec 1430 heures de soleil en moyenne sur 6 mois de juin à septembre).

La moyenne annuelle des températures varie entre 12°C et 12,5°C, avec des amplitudes thermiques plus marquées d'Ouest en Est, au fur et à mesure que l'altitude augmente et que l'influence maritime s'estompe.

Au fil des générations, les îlots les plus adaptés à la culture de la vigne, cultivés pour certains depuis le Moyen-Âge, ont été dénommés « Fiefs ». Ils ressortent sur les documents cadastraux avec une toponymie se rapportant à la vigne ou au vin et présentent un découpage en lanières du foncier.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les parcelles qui présentent des sols sains, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une réserve en eau limitée.

Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

Vins blancs	
« Brem »	-cépage principal : chenin -cépage complémentaire : chardonnay -cépage accessoire : grolleau gris
« Chantonay » « Mareuil », « Pissotte »	-cépage principal : chenin -cépage complémentaire : chardonnay
« Vix »	-cépage principal : chenin -cépage complémentaire : chardonnay -cépage accessoire : sauvignon
Vins rouges	
« Brem » « Pissotte »	-cépage principal : pinot noir -cépage complémentaire : négrette -cépages accessoires : cabernet-sauvignon , gamay , cabernet franc ,
« Chantonay », « Mareuil » « Vix »	-cépage principal : cabernet franc ; -cépage complémentaire : négrette , -cépages accessoires : pinot noir, cabernet-sauvignon , gamay
« Chantonay »	-cépage principal : pinot noir ; -cépage complémentaire : gamay , -cépages accessoires : cabernet franc , cabernet-sauvignon , négrette .
« Mareuil » « Vix » « Pissotte »	-cépage principal : gamay , -cépage complémentaire : pinot noir . -cépages accessoires : cabernet franc , cabernet-sauvignon , négrette

Vins rosés	
« Brem »	-cépage principal : pinot noir ; -cépage complémentaire : gamay , -cépages accessoires : cabernet franc , cabernet-sauvignon , grolleau gris , négrette .
« Chantonay »	-cépage principal : pinot noir ; -cépage complémentaire : gamay , -cépages accessoires : cabernet franc , cabernet-sauvignon , négrette .
« Mareuil » « Vix » « Pissotte »	-cépage principal : gamay , -cépage complémentaire : pinot noir . -cépages accessoires : cabernet franc , cabernet-sauvignon , négrette

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée

Vins blancs	
« Brem » « Vix » « Chantonay » « Mareuil » « Pissotte »	-La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % ; -La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 10%
Vins rosés et rouges	
« Brem » « Pissotte » « Chantonay » « Mareuil » « Vix »	-La proportion du cépage principal est supérieure ou égal à 50% -La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 10%

Une histoire de famille



En 1960, **Patrice Michon** s'installe à Brem-sur-Mer sur quelques hectares de vignes appartenant à son père.

En 1984, Patrice est rejoint par ses deux fils, **Éric** et **Thierry**.

Ensemble, ils décident de déplacer leur chai « aux Clous », ils construisent une cave moderne dédiée à la vinification, et conscients du potentiel unique du terroir des Olonnes ils acquièrent de nouvelles terres. Ils commencent avec quelques hectares de vignes et, au fil des années, agrandissent leur domaine en achetant d'autres parcelles du côté de Bretignolles-sur-Mer.



Le Vignoble Michon devient alors **Domaine Saint Nicolas**.

"Le Domaine Saint Nicolas" est nommé en hommage au quartier et à l'église Saint Nicolas de Brem-sur-Mer, où le vigneron a grandi.



*Curiosité



Eglise Saint Nicolas de Brem



Le tympan de l'église de Brem



Le tympan de l'église de Civray

*Nous retrouvons les mêmes sculptures sur les tympans des 2 églises !

Lorsque Thierry rejoint son père, il va alors mettre en place une pratique très peu utilisée jusqu'ici puisqu'il s'agit de la **Biodynamie** suivant les fondements du philosophe Autrichien ¹Mr. Rudolf Steiner.

Les principes de la biodynamie sont au cœur de leur philosophie de travail à la vigne et au chai, elle s'appuie principalement sur trois points :

Le Temps & l'Espace

Les cycles lunaires et cosmiques influencent la croissance de la vigne et la dynamique des sols. Travailler avec ces rythmes naturels permet d'amplifier l'expression du terroir et la vitalité des plantes. En se référant au ²calendrier lunaire de Maria Thun.

La Faune & la Flore

L'écosystème joue un rôle essentiel : sols vivants, haies, insectes, animaux... Tout est interconnecté pour créer un équilibre naturel, limitant les interventions artificielles.

Les Hommes

Les vignerons et leurs gestes quotidiens rythment la vie du domaine. Ils observent, adaptent et appliquent des pratiques naturelles pour accompagner la vigne en harmonie avec son environnement. Valorisation des sols et de la plante grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales dynamisées dans de l'eau (bouse de corne et silice de corne et divers préparât à base d'infusions et de décoctions de plantes).

Travail du sol par des labours en surface et des griffages en évitant le tassement du sol

Le Vignoble Saint Nicolas est certifié Bio et Biodynamie depuis 1993 avec le label Demeter accordé en 1995.



Label international de certification de l'agriculture biodynamique. Elle garantit le respect de la qualité de ces produits lors de leurs transformations.



Label regroupant des vignerons déjà certifiés en Agriculture Biodynamique. Certification qui assure une vinification respectueuse avec l'abolition quasi intégrale d'intrants œnologiques.



Label certifiant l'agriculture biologique seulement sur la production de raisins. Certifiant que les vignerons n'utilisent pas de produits contenant des molécules organiques de synthèse.

¹ Philosophe Autrichien qui a posé les fondements de la biodynamie en 1924

² Calendrier des semis de Maria Thun publié pour la première fois en 1963, mis à jour chaque année, il permet d'aligner les activités agricoles sur les phases lunaires et les positions planétaires.

En 2013, **Antoine** et **Mickaël** rejoignent le domaine familial et s'associent à leur père. Antoine, désireux d'acquérir une vision plus large du métier, se forme à Briacé, au cœur du Muscadet, avant de s'envoler pour la Nouvelle-Zélande.

Là-bas, il affine son savoir-faire, explorant de nouvelles techniques et approches innovantes. Il revient avec une vision à la fois respectueuse des traditions et tournée vers l'avenir, insufflant à la Famille un élan nouveau.

En 2014, ils ont entrepris les premières vinifications en amphore. Des débuts fastidieux mais l'authenticité et le caractère unique des vins les ont convaincus de réitérer cette expérience.



Une boutique...

Depuis 2020, une nouvelle boutique a vu le jour au cœur de Brem-sur-Mer, face au parc des Genêts. Ce lieu chaleureux et moderne reflète l'identité du domaine, alliant tradition et innovation. Pensée comme un espace de convivialité, Pascale accueille chaque visiteur avec son sourire, ses précieux conseils et une sélection de produits locaux emblématiques de la Vendée, parfaits pour accompagner les vins.



Le domaine et ses vignes

Entre terre et mer, marais et forêt, le vignoble bénéficie d'un microclimat idyllique entre la commune de l'Ile d'Olonne et celle de Brem-sur-Mer, au bord de quelques marais salants. La cartographie des sols du Vignoble Saint Nicolas est complexe à l'image de l'immense richesse des sols où sont implantées les vignes. Les ceps sont tous sur des sols argileux avec quelques quartz et quelques sous-sols de schiste.



Le domaine possède 40 hectares de vignes plantées entre Brem-sur-Mer et L'île d'Olonne. Faisant face aux marais salants, elles sont donc soumises aux embruns, ce qui confère une typicité iodée et saline bien particulière aux vins. La moyenne d'âge des vignes du domaine est de 25 ans, les plus anciennes ayant plus de 40 ans et les plus jeunes venant tout juste d'être plantées. Le domaine est en constante restructuration pour optimiser au mieux ses terroirs.



Les cépages

Le domaine cultive 70% des cépages rouges, principalement du Pinot Noir avec du Gamay et la confidentielle Négrette.

Les 30% de cépages blancs cultivés sont composés majoritairement de Chenin blanc accompagnés du chardonnay et du Grolleau

Le travail de la vigne

En accord avec les principes de la biodynamie, les vendanges sont manuelles.



La vinification

LES BLANCS

À la réception de la vendange, Thierry et son équipe transportent les grappes de raisin à la table de tri. Cette sélection minutieuse garantit la pureté aromatique et l'équilibre du futur vin. Les raisins vont ensuite rejoindre les pressoirs pneumatiques pour être pressés le plus délicatement possible afin d'en extraire le jus qui va couler directement par gravité dans son contenant de fermentation.

Ce processus lent et respectueux permet de révéler toute la pureté du terroir et la richesse du millésime.

LES ROUGES



À la réception de la vendange, Antoine et Mickaël emmènent les grappes de raisin à la table de tri. La table de tri est vibrante, elle assure une répartition homogène des grappes, optimisant la sélection et garantissant une qualité irréprochable.

Les grappes vont être égrappées avant de macérer en cuves tronconiques ouvertes. *Combien de temps ?* Seule la sensibilité d'Antoine et Mickaël en décidera... un secret de famille.

Tradition tradition... quand tu nous tiens ! « *Chez nous, le pigeage s'effectue deux fois par jour, **avec les pieds** !* »

Les vins sont vinifiés de manière naturelle. Les fermentations sont réalisées avec des levures indigènes présentes naturellement sur la pruine du raisin (légère pellicule de couleur blanche qui recouvre les grappes de raisin) et dans le chai, nul ajout de levures CENOLOGIQUES ou de chaptalisation. Le vin est ensuite élevé en cuve inox, foudre ou barrique bourguignonne selon la spécificité de chaque vin.

La philosophie étant d'exprimer le meilleur de chaque terroir, pour que le vin évolue et révèle des caractères uniques exprimant la spécificité de chacun d'entre-deux. Cela permet d'avoir une large gamme de vins. Les vins du domaine Saint Nicolas sont l'expression de la terre et de sa biodiversité.

Aller au bout de ses rêves...

Thierry Michon grandit, bercé par une Vendée encore discrète sur la carte des grands vins. A l'école, ses camarades d'école lui répétaient en riant : "*Du vin en Vendée mais c'est que de la piquette !*" Une phrase qui aurait pu le contrarier mais qui l'encourage à faire l'exact opposé. Elle lui donne la force de montrer que l'on sait faire du bon vin Vendéen ; du vin qui se vend aux quatre coins de monde et sur les plus belles tables de France.

Les vins du domaine Saint Nicolas sont référencés dans certains restaurants étoilés, entre autres, Coutenceau à La Rochelle, Couillon à Noirmoutier et La Grenouillère à Montreuil.

La pugnacité paye ! Aujourd'hui le Domaine Saint Nicolas est reconnu par ses pères. Les vins du Domaine sont des nectars prestigieux, reflets d'un terroir naturel unique et d'un microclimat exceptionnel ; la totalité du domaine est cultivé en agriculture biologique et biodynamique respectueuse des équilibres depuis 1995.

En 2023, dans la revue du vin de France un article paraît sur le domaine Saint Nicolas : « *Les vins sont classés en Vin de France car le cahier des charges des Fiefs Vendéens interdit les cuvées de lieu-dit et de mono-cépage. Quelle tristesse de voir cette appellation ne pas reconnaître son chef de file !* »



**FAMILLE MICHON
DOMAINE SAINT NICOLAS**

**Les Clous
85340 L'ÎLE D'OLONNE**

www.domainesaintnicolas.com

Contact :

Tel : 02 51 33 13 04

contact@domainesaintnicolas.com



Les Vins

VIN DE THIERRY



*"Un Vin
fruité et explosif"*

Cépage : 60% Chenin & 40% Groslot gris
Millésime : 2023
Dosage : Blanc sec
Exposition : Sud-Est
Sols : Argilo schisteux et alluvions sablo-limoneuses
Degré alcoolique : 13°
Potentiel de garde : 3 ans

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

A la vigne : Compost de bouse MT Tisanes (orties, prêle...) Labour, binage mécanique et manuel.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Pâle aux reflets argentés.
Mon Nez : Arôme de fruit blanc (type pêches de vignes).
Ma Bouche : 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.

Accords Met-Vin : Apéritif, Huitre, Fruits de mer, Fromage de chèvre.

Température de service : 12°

    

LES HAUTS CHEMINS



"Minéralité et fraîcheur"

Cépage : Chenin

Dosage : Blanc sec

Exposition : Sud-Est

Sols : Schistes ardoisiers bleus/gris et quartz

Degrés alcoolique : 14°

Millésime : 2022

Potentiel de garde : 10 ans

Vinification et élevage :

Tri manuel, vendange entière (qui permet un meilleur drainage sans débourage), transfert des jus par gravité.

Pressurage pneumatique.

Fermentation en foudre en levures indigènes.

Élevage de 18 mois en foudre Stockingers.

A la vigne : Compost de bouse MT, tisanes (orties, prêle...) dynamisées et pulvérisées. Labour, binage mécanique et manuel.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Jaune dorée aux reflets ambrée.

Mon Nez : Expressif, gourmand aux notes de pommes et de poires.

Ma Bouche : Un vin sec sur la mirabelle, les fleurs blanches, des notes d'agrumes, légèrement miellé. Une cuvée tout en équilibre et en amplitude.

Accords Met-Vin : Poisson type rouget ou cabillaud. Homard bleu, fruits de mer.

Température de service : 10°



LES PERLES



"Rond et élégant"

Cépage : Pinot Noir

Type de vin : Rosé

Degrés alcoolique : 13°

Millésime : 2023

Potentiel de garde : 3 ans

A la vigne :

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

Vinification et élevage :

Pressurage direct en grappe entière, extraction douce. La fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans un foudre français (40hl). Elevage 6 mois puis mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Robe pomelo

Mon Nez : Sec et fruité

Ma Bouche : Arômes d'agrumes avec des notes d'épices

Accords Met-Vin : Végétarien. Salade composée, ceviche de daurade aux épices, poisson à la plancha. Dessert aux fruits.

Température de service: 10 à 12 °



LES RIVES



"Fruité et typique"

Cépage : Pinot Noir & Négrette

Exposition : Sud-Est

Sols : argilo-schisteux bleus/gris et quartz

Degrés alcoolique : 12.5°

Millésime : 2021

Potentiel de garde : 7 ans

A la vigne :

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

Méthode de production :

Égrappage à 100%

Macération : cuves ouvertes tronconiques en bois de 2 à 4 semaines.

Élevage de 10 mois en foudre.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Rubis aux reflets violets

Mon Nez : fruité de cassis et de sous-bois avec de légères notes fumées

Ma bouche : La bouche est tonique, épicée et gourmande avec un bel équilibre entre le fruité et les épices

Accords Met-Vin: grillade, viande-rôtie, canard.

Température de service: 15° à 17°



CUVEE JACQUES



*"Gourmand
et élégant"*

Cépage : Pinot Noir
Exposition : Sud-Est
Sols : Argilo-schisteux et quartz
Degrés alcoolique : 12.5°
Millésime : 2020
Potentiel de garde : 10 à 15 ans

A la vigne :

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

Vinification et élevage :

Égrappage à 100 %. Fermentation en levures indigènes. Macération de 2 à 3 semaines et élevé de 15 à 18 mois en barrique.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Grenat

Mon Nez : Mélange d'épices et de fruits noirs

Ma Bouche : En bouche, nous retrouvons des fruits comme le groseille et le cassis, accompagnés de notes épicées.

Avec des tannins encore saillant, la longueur en bouche est portée par cet équilibre.

Accords Met-Vin : Plateau de fromages affinés ; Boeuf bourguignon ; Coq au vin ; Gigot de 8 heures.

Température de service : 18°


DOMAINE
Saint-Nicolas



CUVEE PRESTIGE SAINT NICOLAS



"Puissant et raffiné"

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud-Ouest

Sols : Schiste ardoisier gris bleu, limons et éléments siliceux

Degrés alcoolique : 13°

Millésime : 2013

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

A la vigne :

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

Méthode de production :

Égrappage à 80 %.

Macération 3 semaines en cuve bois ouverte, levures indigènes.

Elevage de 18 mois en barrique neuve, puis vieilli au moins 9 ans en bouteilles.

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°

