



AOVDQS Fiefs Vendéens
Pinot Noir
"La Grande Pièce"
2002
Domaine St Nicolas
(Biodynamique)

Caractéristiques

Région :	Loire
Appellation :	Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure
Encépagement :	Pinot Noir
Age moyen des vignes :	33 ans, vignes à ras du sol en raison des vents de mer
Sous-sol :	Schistes
Situation :	Sud ouest en faible pente (parcelle entourée de friche)
Production moyenne :	3000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en cagettes
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	2 semaines de macération en cuve bois
Elevage :	15 mois en fûts de 400 l sur lies (fûts neufs)
Vinificateur :	Thierry Michon
Propriétaire :	Thierry, Patrice et Eric Michon

Analyse

Visuel :	Robe rubis très intense
Olfactif :	Le nez est mûr et profond. Les fruits noirs confiturés (prune, mûre) se mélangent de parfums subtils d'épices tels que la cannelle et l'anis. Un côté torréfié très élégant apparaît à l'aération.
Gustatif :	La bouche est puissante et ample. L'extrême richesse du vin ainsi que son enveloppe masquent les tanins fins et racés qui marquent la finale. Celle-ci est longue et ferme.
Global :	Un vin Extraterrestre pour l'appellation des Fiefs Vendéens. Assurément le seul pinot noir de France issu d'un sol de schistes ! Les appellations ne veulent décidément plus rien dire tant cette bouteille est grande.

Dix-verres

Apogée :	2007 – 2020
Prix estimé à ce jour :	27.10 € TTC – Tarif Club : 23.90 € TTC
Accord mets-vin :	Civets de gibier, viandes rouges
Service :	Carafer 1 heure avant de servir à 17°C