Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

Monsieur N

Grenache - Syrah

Bobo ou dandy, aucune hésitation. Ce Monsieur là est vif et croquant. Il s'habille de couleur violine aux reflets carmin, tous les jours même le dimanche. Il aime étaler ses arômes de fruits noirs, de réglisse, titiller avec ses notes de poivre, histoire de marquer les mémoires... Au palais, il dévoile ses petits secrets, mettant de la matière jusqu'à l'infini.
Un vin de copains qui savent se tenir à table !

Sols argilo-calcaires, de cailloutis et de marnes.

60% Grenache, 40% Syrah.
Age moyen : 25 ans.
Rendement : 55 hl/ha.

Vinification traditionnelle. Eraflage total. Fermentation de 10 jours avec contrôle des températures (max. 26°c) et remontages quotidiens. Elevage de 12 mois en cuves, avec fermentation malolactique.

Robe grenat sombre et brillante .
Nez complexe, fin, avec des notes de petits fruits noirs (mûres/cassis).
Attaque juteuse, gourmande, avec une profusion de fruits rouges, une bouche pleine, des tanins soyeux et veloutés. L'expression parfaite des cépages du Sud.

A consommer dès maintenant après carafage et pendant encore 4 ans.
Température idéale : 16°c
Accords : Idéal entre amis, autour du barbecue avec des grillades et une tarte de légumes grillés.

Production : 25.000 bt
Bouteille : Bourgogne 75 cl
Colisage : 6 bt ou 12 bt

400, rue du Portugal - Z.I Les Crémades - 84100 ORANGE
www.francoisxaviernicolas.com - contact@fxnicolas.com - Tél. : +33 (0)4 90 69 68 94