

Le domaine

Le Clos saint Vincent, crée il y a plus de 50 ans, est repris en 1993 par les familles Sicardi et Sergi.

La propriété compte aujourd'hui une superficie de 10 hectares.

Environ 40.000 bouteilles sont produites chaque années, et tous les vins sont élevés et mis en bouteilles au domaine. Le Clos Saint-Vincent est le seul vignoble de Bellet présent sur les trois collines de l'appellation (Crémat, Saint-Roman de Bellet et Saquier).

Le terroir

Les vignes sont intégralement situées sur le territoire de la commune de Nice, et jouissent d'un bel ensoleillement (2700 heures par an).

Se situant sur les coteaux des derniers contreforts des Alpes, elles bénéficient de la double influence de la brise marine et du vent frais des Préalpes du sud.

Elles s'enracinent dans d'étroites planches constituées de galets roulés mélangés à un sable très clair «poudingue».

Les vignes du Cos Saint Vincent sont travaillées en culture biodynamique et sont conduites naturellement sans désherbant et sans utilisation d'engrais synthétiques.

Vinification & élevage

La récolte est manuelle. Chaque cépage est cueilli a l'optimum de sa maturité, donnant ainsi des vins charpentés et équilibrés.

Le vin rouge est issu de la vinification de cépages séparés et les levures utilisées sont uniquement indigènes.

La mise en bouteilles intervient après un élevage compris entre de 12 et 14 mois, en fûts de 500 litres de chêne français, sans collage ni filtration. Un dépôt noble et naturel peut alors apparaître.

Notes de dégustation

De couleur rubis intense et chatoyante.

Le vin affiche une expression nette et exubérante de cerise noire sur fond sauvage et savoureux, complémenté d'épices tel la réglisse.

Sec au palais, avec des tannins soutenus à la structure ferme et juvénile. Un vin généreux, épicé, long et savoureux, ou l'élevage maîtrisé apporte quelques touches d'épices telles la cannelle et la muscade.

MA PASSION LE VIN, MON BUT VOTRE PLAISIR
GIO SERGI

Clos saint-vincent - 516 Chemin de Crémat 06200 Nice
Tél. +33 (0)4 22 15 12 69 - +33 (0)6 21 08 28 33
contact@clos-st-vincent.fr

CLOS ST VINCENT AOC BELLET LE CLOS ROUGE 2022



Cépage : 90% Folle Noire
10% Grenache

Age des vignes : 30 ans

Rendement : 38 hl / ha

Garde : 10 - 15 ans

Accords : Agnelet, sarriette,
jeunes cocos, cime di rapa



PRODUITS EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
ET BIO-DYNAMIQUE
CERTIFIE PAR ECOCERT