

Le Vignoble de Saint Pourçain :

Au centre de la France, au nord de l'Auvergne ce vignoble s'étend sur 19 communes de l'Allier : environ 600 hectares avec une importante variété de sols : Argilo calcaire, roches granitiques, sable et graviers du Bourbonnais.

La typicité de Saint Pourçain est son cépage **TRESSALLIER pour les vins blancs**.

Pour les vins rouges et rosés ce sont le Pinot Noir et le Gamay.



La famille Nebout vous accueille

Madame, Monsieur, Chers Clients,

L'accueil au caveau est assuré toute l'année du lundi au samedi 8h00 à 12h00 et 14h00 à 18h30 et sur rendez vous le dimanche matin. N'hésitez pas à nous rendre visite, nous vous recevrons avec plaisir pour une dégustation de notre gamme de vin.

Des visites groupées peuvent être organisées : autocar, comité d'entreprise, associations... Contactez nous pour plus de renseignements.

Sur réservation, nous organisons des rencontres avec des clubs œnologiques ou autres afin de mettre en accord nos vins avec les produits de notre terroir.

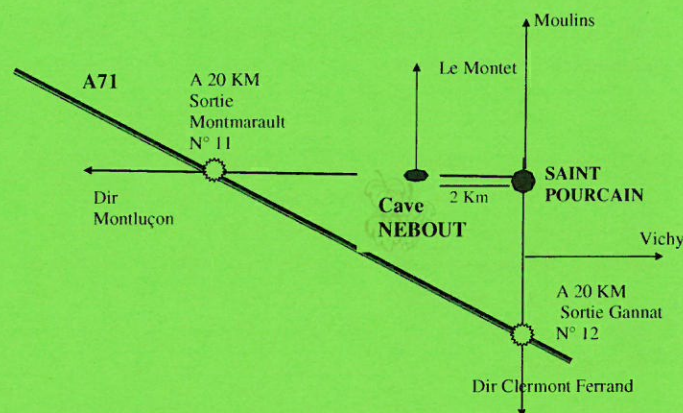
Vous pouvez nous retrouver également sur différents salons en région Parisienne, en Bretagne, dans le Nord dans la Moselle ou à Bordeaux...

Nous avons également un site Internet avec une boutique en ligne.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez et vous adressons nos sincères salutations.

Famille NEBOUT

Cave située en bordure de route avec parking.



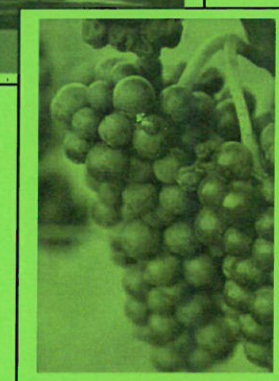
Nous travaillons sur un domaine de 30 hectares de vignes situées sur huit communes de l'aire de l'appellation de Saint Pourçain.

Dans notre exploitation, les méthodes modernes et traditionnelles sont conjuguées et donnent naissance à la typicité de nos vins.

Notre domaine est régulièrement récompensé dans les concours des vins et cité dans les guides et revues gastronomiques.

Domaine Nebout

Vignerons indépendants
à Saint Pourçain



AOC St Pourçain

Route de Montluçon

03500 Saint Pourçain sur Sioule

Tél : 04.70.45.31.70 / Fax : 09.82.11.00.51

julienebout@yahoo.fr / domainenebout@orange.fr

www.domainenebout.com

(Vente en ligne sur notre site Internet)

Nos vins blancs

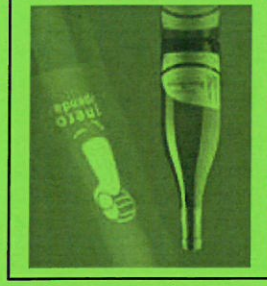
Blanc Tradition: Majorité Chardonnay associé au Tressallier donne un vin fruité. Son ampleur en bouche en fait un vin blanc généreux et agréable à déguster. Une cuvée équilibrée à servir sur un plateau de fruit de mer ou tout simplement en apéritif.

Tressallier des Gravères: (Vin présenté en 75 cl et 150 cl).

Ce vin illustre les plus grandes expressions du Tressallier. La bouche s'exprime sur la fraîcheur avec une belle minéralité et des arômes soutenus d'agrumes. Il s'harmonise avec les poissons cuisinés et les viandes blanches.

Insolite

Cet assemblage parcellaire de Chardonnay-Tressallier élevé en fût de chêne sur lie, durant 8 mois donne un vin gras, fruité et chaleureux. Ce vin élégant est à déguster avec un fromage de chèvre ou un foie gras.



Classe 10: (Vin présenté en 75 cl ou 150 cl)
Un vin blanc typique, bien construit, personnalisé par le Tressallier, notre cépage local, atteint sa plénitude au bout de dix ans. Subtil avec les viandes blanches, fromages, ou tout simplement en apéritif.

Nos vins rouges

Rouge Tradition: Médaille d'OR pour le millésime 2013. Une majorité de Gamay donne un vin jeune et léger. Cette cuvée est fruitée et chaleureuse. Elle est promise à un bel avenir.

Malgarrie: (le millésime 2013 a obtenu une note de 15 sur Le Point).

Ce vin rouge issu d'une vieille vigne plantée sur un terroir Argilo calcaire, se partage équitablement entre le Pinot Noir et le Gamay. Cette cuvée donne un vin fruité et plein de charmes. Ce vin convient aux viandes rouges et aux fromages.

Harmonie: Ce cépage Gamay planté sur un terrain granitique est issu d'une taille et d'une vinification différentes. A pleine maturité, il permet d'obtenir des arômes de fruits noirs et d'épices. Frais en attaque, d'une bonne persistance bâtie sur des tannins bien enrobés, le palais se montre à la fois puissant et harmonieux.

Séduction: (Vin présenté en 75 cl et en 150 cl).

Ce Pinot Noir, avec un rendement limité a subi une macération longue de trois semaines lui permettant un élevage en fût de chêne d'environ douze mois. C'est un vin riche et charpenté avec des arômes de fruits rouges. Cuvée structurée, vêtue d'une belle robe d'un pourpre profond où scintillent des éclats de rubis. Ce vin avec un boisé bien fondu et harmonieux possède un bon potentiel de garde. Idéal avec les viandes rouges et les fromages d'Auvergne.

Classe N: Un vin de grande classe dont la robe rubis profond à reflet violet annonce la concentration. C'est un vin confidentiel.
Le nez expressif mêle le fruit noir du pinot à pleine maturité aux notes vanillées héritées de l'élevage de douze mois en fût de chêne neuf. (Ce vin a obtenu une étoile au Guide Hachette 2011).

Notre vin rosé



Opale: Dans sa bouteille transparente, ce rosé vous comblera par la délicatesse de sa robe et par son goût fruité. Il peut accompagner tout un repas d'été ou une paella.

Notre Méthode traditionnelle

(Blanc - Rosé)
(Brut - Demi Sec)



Nobles Perles: Elaboré dans notre cave avec nos cépages, selon la méthode traditionnelle, ce pétillant se déguste en apéritif (nature ou cocktail) et en fin de repas.