

Clos Saint-Vincent	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Domaine acquis par les familles Sicardi et Sergi en 1993.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Provence • <i>Département</i> : Alpes-Maritimes • <i>Commune</i> : Nice • Au Nord-ouest de Nice
Climat	Méditerranéen, influences continentales
Sol	Galets, sables
Superficie du domaine	6 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	30 000 Bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Le Clos blanc • 100% Rolle • Elevage en fûts d'un an • 5000-6000 bouteilles • Le Clos rouge • 90% Folle noire, 10% Grenache • Elevage en fûts d'un an • 5000-6000 bouteilles • Vino di Gio • 100% Rolle • Elevage en fûts • 600-800 bouteilles
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Vino di Gio • 100 % Folle noire • Vin rouge • Elevage en fûts de 12 à 16 mois • 600 à 800 bouteilles par an
Anecdote	Le domaine élabore également de l'huile d'olive de Nice (AOP) et des eaux de vie de vins.

