Y.AMIRAULT

# SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

APPELLATION ST NICOLAS DE BOURGUEIL CONTRÔLÉE

## LA MINE

**Terroir de graves, d'un grand équilibre avec toujours ce caractère graphité.**

SITUATION / CULTURE

1,5 Ha
Vignes de 40 ans en moyenne, graves au dessus du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil intégrant le pied du cru « Les Malgagnes » ainsi que le lieu-dit « La Mineraie ».

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendements moyens : 35 HL/Ha
Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.
Double tri du raisin avec éraflage (sans foulage).
Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique (macérations de 5 semaines).
Élevage élégant en cuve bois pendant 6 mois.
Mise de 7500 bouteilles par nos soins.

DEGUSTATION

Le nez est d'un fruit éclatant, avec toujours cet accent de carbure.
La bouche a une acidité vibrante et des accents de réglisse. Le toucher de vin est fin et suave avec une belle longueur.
Apogée : jusqu'à 7 ans après l'année de récolte.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

*Toutes les interventions sur le vin sont orchestrées suivant le calendrier lunaire de la biodynamie.*

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR 02 47 97 78 07 WWW.YANNICKAMIRAULT.FR