Y.AMIRAULT

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

APPELLATION ST NICOLAS DE BOURGUEIL CONTRÔLÉE

LA SOURCE

Le fruit dans sa plus pure expression

SITUATION / CULTURE

3 Ha
Vignes de 30/35 ans en moyenne, sur la terrasse de sables et graves autour du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Labour intégral du sol.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendements moyens : 40 HL/Ha
Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.
Double tri du raisin avec éraflage.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte en favorisant des macérations douces (3-4 semaines).
Elevage discret en foudre pendant 7 à 10 mois visant à préserver le fruit.

DEGUSTATION

La robe est vive et lumineuse.
Au nez, le fruit est délicat, légèrement pimenté et sur la pivoine.
La bouche est tonique et friande.
Apogée : jusqu'à 5 ans après l'année de récolte.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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