


**L'exposition mythique de l'appellation. Exigeante mais d'une générosité sans commune mesure.**

**Depuis 2014, une sélection de 0,50 Ha de ce cru est élevée en amphores (disponibilité limitée).**

SITUATION / CULTURE

2 Ha
Vignes de 50 ans en moyenne, sur la côte de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
La terre ocre y est très argileuse en surface.
Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendements moyens : 30 HL/Ha
Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.
Double tri du raisin avec éraflage.
Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique (macérations de 5 semaines).
Elevage en fûts pendant 13 mois (10-11 mois pour la sélection élevée en œufs d'argile).
Mise de 5000 bouteilles par nos soins (+1500 bouteilles « amphore »)

DEGUSTATION

Le nez est légèrement épicé, sur les fruits rouges.
La bouche est élégante et le grain du calcaire délicat. Un vin toujours suave et charmeur.
Apogée : dès 5 ans après l'année de récolte

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

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR +33(0)2 47 97 78 07 WWW.YANNICKAMIRAULT.FR