



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 13,50 %

Sucre résiduel : 0 g/L

PH : 3,60

Volatile : 0,56 g/L

SO2 total : 28 mg/L

PRODUCTION

11.634 bouteilles

" LA MINE " 2022

AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL ROUGE

LE DOMAINE

Créé en 1936 par Eugène Amirault, le domaine Y. Amirault est situé sur la rive droite de la Loire, terre calcaire de prédilection du Cabernet franc. Repris en 1977 par le petit-fils Yannick, qui l'a fait continuellement évoluer pour défendre une viticulture biologique et engagée sans jamais céder à l'achat de vendange ou recourir au négoce pour garantir une totale authenticité. Aujourd'hui, c'est l'arrière petit-fils Benoît qui pérennise la dizaine de crus répartis sur les villages de Bourgueil & Saint-Nicolas-de-Bourgueil (19 hectares au total). Chaque terroir est jardiné suivant le cycle lunaire, cueilli à la main puis élevé individuellement en futaille ou en jarres de grès. Et comme toujours, nos vins sont produits à 100 % avec nos raisins (pas d'achat de vendange).

LE TERROIR

Parcelle de graves argileuses au pied du coteau des Malgagnes. Vignes de 45 ans dotées d'une grande résilience et constance de qualité. Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.

Tri du raisin avec éraflage intégral sans foulage.

Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique, macération douce de 4-5 semaines.

Élevage élégant en cuve bois pendant 7 mois.

LE MILLÉSIME

2022 démocratise encore un peu plus le Cabernet Franc avec de nouveaux records de précocité mais aussi de sécheresse. L'année est marquée par plusieurs incendies de forêt. Le raisin n'aura pas souffert de ces conditions extrêmes avec une maturité très précise. Les terroirs de graves signent des vins généreux et faciles à l'aromatique franche.

LES NOTES

La justesse du Cabernet où s'équilibrent le tranchant de la silice et le fondu de l'argile. Structure longue et suave.

A boire dès maintenant et jusqu'en 2030.



+33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

