



CÉPAGE

100 % Cabernet Franc

ANALYSES

Alcool : 12,81 %
Sucre résiduel : 0 g/L
PH : 3,45
Volatile : 0,42 g/L
SO2 total : 19 mg/L

PRODUCTION

20.000 bouteilles

" LA SOURCE " 2024

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 fûtaille ou en jarres de grès.

LE TERROIR

Terrasse de graves autour du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
Conditions les plus drainantes et précoces du domaine.
Vignes de 45 ans en moyenne.
Labour intégral du sol.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.
Tri du raisin avec éraflage intégral sans foulage.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte en favorisant des macérations douces de 3 semaines.
Élevage discret en foudre pendant 5 à 10 mois pour préserver l'éclat du fruit.

LE MILLÉSIME

2024 appose un style plus classique, typiquement ligérien, ciselé par une saison fraîche et exigeante. Un millésime de petit volume, avec des maturités délicates mais abouties. Le profil est finalement éclatant et limpide.

LES NOTES

La frivolité du Saint-Nicolas-de-Bourgueil cultivée avec notre plus haut niveau d'exigence. Un style de vin tonique et friand, facile à accommoder en toutes situations.
A boire dès maintenant et jusqu'en 2029.



☎ +33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

