



" LES QUARTIERS " 2020

AOP 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

Pied du coteau exposé vers l'Est, cette parcelle de tuffes (calcaire actif élevé) dispose d'un climat plus frais avec un potentiel qualitatif exceptionnel sur les millésimes solaires.

Vignes plantées dans les années 60 que nous cultivons depuis 1986. Enherbement naturel et travail sous le rang.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles.

Tri du raisin avec éraflage intégral sans foulage.

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

Élevage de 24 mois (90 % en tonneaux de 400 L, 10 % en jarre de grès).

LE MILLÉSIME

2020, millésime caractériel. L'hiver très doux puis le printemps assez humide ont vu une abondante sortie de grappes, l'aridité de l'été a calmé le processus de maturation. La vendange manuelle était essentielle sur ce millésime hétérogène qui signe de superbes Cabernet franc à l'équilibre insoupçonné.

LES NOTES

Caractère ciselé et sérieux anobli par son long élevage. Le calcaire donne à la bouche toute sa finesse, avec des tanins poudrés et une acidité vibrante. A boire dès maintenant et jusqu'en 2030.



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 13,50 %

Sucre résiduel : 0 g/L

pH : 3,29

Volatile : 0,48 g/L

SO2 total : 30 mg/L

PRODUCTION

3.500 bouteilles



+33 (0) 247 977 807

DOMAINE Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

