



" LES QUARTIERS " 2023

AOP BOURGUEIL ROUGE



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 12,96 %

Sucre résiduel : 0,3 g/L

PH : 3,65

Volatile : 0,50 g/L

SO2 total : 31 mg/L

PRODUCTION

3.704 bouteilles

105 magnums

GTIN : 3760131770223

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 amphore. Et comme depuis toujours, tous nos vins sont produits à 100 % avec nos propres raisins (pas d'achat de vendange) !

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, et 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 avec macération de 4 semaines.

Élevage de 24 mois (en tonneaux de 300 et 400 L).

LE MILLÉSIME

2023 a profité d'une saison luxuriante d'une extrême intensité, avec une alternance de chaleur et d'orages. Un potentiel quantitatif et qualitatif de récolte jamais vu ces dix dernières années, modéré par une fin d'été clémente. Le profil 2023 est finalement équilibré et franc, avec une structure ouverte dès aujourd'hui.

LES NOTES

Caractère ciselé et sérieux anobli par son long élevage.

Le calcaire donne à la bouche tout son caractère, avec des tanins poudrés et une généreuse densité.

A boire dès maintenant et jusqu'en 2035.



+33 (0) 247 977 807

DOMAINE Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

