



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES (PROVISOIRE)

Alcool : 13,27 %

Sucre résiduel : 0,3 g/L

PH : 3,48

Volatile : 0,39 g/L

SO2 total : 23 mg/L

PRODUCTION

6.770 bouteilles

GTIN : 3760131770216

" ROSÉ D'ÉQUINOXE " 2025

AOP BOURGUEIL ROSÉ

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

Parcelles de la terrasse sélectionnées chaque année selon notre ressenti pour leur aptitude à libérer plus facilement le jus en l'absence de macération. Les sélections s'effectuent essentiellement en début de vendanges pour remplir en général 7 à 10 pressoirs.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.

Tri du raisin, puis long pressurage direct pneumatique (sans égrainage). Débourage d'une nuit puis entonnage le lendemain.

Fermentations alcoolique naturelle et malolactique complètes.

Élevage sur lies dans des tonneaux récents pendant 6 mois en cave.

LE MILLÉSIME

En 2025, la précocité égale les records de 2018, garante d'un potentiel qualitatif hors norme. La deuxième partie de la saison aura tempéré tout excès pour signer un millésime de grande justesse, au fruité primeur et au profil généreux.

LES NOTES

Un rosé atypique, un vrai vin avec une coloration qui gagne de l'absence de trituration ou macération du raisin.

L'acidité naturelle du Cabernet franc donne une rémanence unique à ce vin.

Gourmand et exubérant dans sa jeunesse, capable de s'affiner pour traverser les années en prenant des nuances ambrées.

A boire dès maintenant et jusqu'en 2030 au moins.



☎ +33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

