



# " COTE 50 " 2022

AOP BOURGUEIL ROUGE



## CÉPAGE

100 % Cabernet Franc

## ANALYSES

Alcool : 13,79 %

Sucre résiduel : 0 g/L

PH : 3,76

Volatile : 0,40 g/L

SO2 total : 28 mg/L

## PRODUCTION

30.000 bouteilles

926 bouteilles 50cl  
. magnums

## LE DOMAINE

Créé en 1936 par Eugène Amiraault, le domaine Y. Amiraault 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

Assemblage des lieux-dits situés sur la terrasse de Bourgueil, 50 mètres au dessus du niveau de la Loire : les Sables, la Coudraye, les Pins et les Perrières (sols à dominante de graves et sables, légèrement argileux).

Vignes de 40 ans en moyenne.

Enherbement naturel et travail sous le rang.

## 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 3-4 semaines.

Élevage discret en foudre et jarres de grès pendant 6 à 12 mois pour préserver l'éclat du fruit.

## 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

Le Cabernet Franc le plus convivial du domaine, avec une structure raffinée et un fruit intense. Parfait dans sa jeunesse.

A boire dès maintenant et jusqu'en 2027.



+33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT  
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

