



" LE GRAND CLOS " 2022

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

Clos historiquement classé 1er cru par l'abbaye de Bourgueil. Exposition en coteau avec beaucoup de silex où le calcaire s'exprime tout en nuances. Vignes plantées dans les années 1970. 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 bois tronconique, avec macération de 4 semaines. Élevage de 12 à 18 mois (75% en tonneaux de 400L, 25% en jarre de grès).

LE MILLÉSIME

2022 est une année qui sort des standards : précocité record et sécheresse extrême. Le raisin a acquis une maturité singulière et une belle concentration aromatique. Les sols d'argilo-calcaires donnent des vins amples et intenses qui satisferont les amateurs d'épices.

LES NOTES

Une approche aristocrate dans le style et dans la forme. Dense et onctueuse, cette cuvée révèle avec élégance un terroir d'exception. A boire dès maintenant et jusqu'en 2035.



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 13,99 %
Sucre résiduel : 0 g/L
PH : 3,73
Volatile : 0,56 g/L
SO2 total : 24 mg/L

PRODUCTION

12.000 bouteilles
. magnums



☎ +33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

