



" ROSÉ D'ÉQUINOXE " 2022

AOP BOURGUEIL ROSÉ



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 13,10 %

Sucre résiduel : 3,90 g/L

PH : 3,33

Volatile : 0,58 g/L

SO2 total : 23 mg/L

PRODUCTION

6.800 bouteilles

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 futaille 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.

Fermentation alcoolique naturelle complète (pas de sucre résiduel) et malolactique partielle ou complète.

Élevage sur lies en tonneaux récents pendant 6 à 12 mois en cave (sans soutirage).

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. Pour cette cuvée, les vendanges ont eut lieu les 15 & 16 Septembre 2022. La sélection de nos parcelles pour le pressurage en rosé aura été délicate pour préserver le maximum de fraîcheur et d'éclat sur un millésime plus propice à une acidité basse et une richesse importante.

LES NOTES

Notre « blanc de noirs », avec une coloration très particulière liée à 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 2027 au moins.



+33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

