



Bourgueil Domaine Amirault

AOC Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

Convaincu de l'importance du respect des terroirs et de la nature, je conduis mon Domaine en agriculture biologique depuis 2005.

Heureux de poursuivre la tradition viticole familiale depuis trois générations, j'entretiens avec passion l'héritage de ma grand-mère Ernestine.

TERROIR

Le terroir de la commune de Restigné est composé de 40% de sable et de graviers et le sol est à 60% argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Les vignes sont cultivées par Jean-Marie AMIRAULT selon les méthodes les plus respectueuses des ressources (sol, air, eau) garantissant l'authenticité de l'expression du lieu.

VINIFICATION

Le raisin récolté et éraflé suit une macération délicate en cuves béton pendant 5 jours, complété par une immersion du marc pendant 10 jours pour une parfaite extraction du potentiel. La fermentation se fait avec les levures indigènes pour préserver l'authenticité du terroir.

ÉLEVAGE

L'élevage se poursuit pendant 6 mois pour une mise en bouteille printanière.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Jolie robe rubis.

AU NEZ

Nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et un soupçon d'épices douces.

EN BOUCHE

Une belle rondeur, soutenue par une belle structure aux tanins affirmés. Finale persistante sur des fruits mûrs.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les charcuteries, les viandes blanches et rouges, les fromages de chèvre.

