



SAINT NICOLAS DE
BOURGUEIL
APPELLATION ST NICOLAS DE BOURGUEIL CONTRÔLÉE

LA MINE

Terroir de graves, d'un grand équilibre avec toujours ce caractère graphité.

SITUATION / CULTURE

1,5 Ha

Vignes de 40 ans en moyenne, graves au dessus du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil intégrant le pied du cru « Les Malgagnes » ainsi que le lieu-dit « La Mineraie ».

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendements moyens : 35 HL/Ha

Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.

Double tri du raisin avec éraflage (sans foulage).

Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique (macérations de 5 semaines).

Élevage élégant en cuve bois pendant 6 mois.

Mise de 7500 bouteilles par nos soins.

DEGUSTATION

Le nez est d'un fruit éclatant, avec toujours cet accent de carbure.

La bouche a une acidité vibrante et des accents de réglisse. Le toucher de vin est fin et suave avec une belle longueur.

Apogée : jusqu'à 7 ans après l'année de récolte.



Toutes les interventions sur le vin sont orchestrées suivant le calendrier lunaire de la biodynamie.

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

☎ 02 47 97 78 07

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR