



BOURGUEIL

APPELLATION BOURGUEIL CONTRÔLÉE

LES QUARTIERS

**Notre « terre Blanche » car elle repose sur la craie (calcaire actif élevé).
Un terroir de pureté à fort caractère et exigeant qui nous demande beaucoup d'humilité.**

SITUATION / CULTURE

1,5 Ha
Vignes de 45 ans en moyenne, au pied du coteau.
Orientation de la parcelle à l'est du village.
Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendement : 35 HL/Ha
Degré et acidité non corrigés.
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 4 semaines).
Elevage en tonneaux pendant 20 mois.

DEGUSTATION

Le nez est complexe sur les fruits noirs avec une pointe légèrement rôtie.
La bouche est racée mais dotée d'une grande finesse. Le caractère crayeux ne se dissimule pas et l'acidité toujours plus ciselée qu'ailleurs procure un parfait équilibre.
Apogée : 10 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