



**L'exposition mythique de l'appellation. Exigeante mais d'une générosité sans commune mesure.  
Depuis 2014, une sélection de 0,50 Ha de ce cru est élevée en amphores (disponibilité limitée).**

#### SITUATION / CULTURE

2 Ha  
Vignes de 50 ans en moyenne, sur la côte de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.  
La terre ocre y est très argileuse en surface.  
Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

#### CEPAGE

100 % Cabernet franc

#### VINIFICATION

Rendements moyens : 30 HL/Ha  
Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.  
Double tri du raisin avec éraflage.  
Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique (macérations de 5 semaines).  
Elevage en fûts pendant 13 mois (10-11 mois pour la sélection élevée en œufs d'argile).  
Mise de 5000 bouteilles par nos soins (+1500 bouteilles « amphore »)

#### DEGUSTATION

Le nez est légèrement épicé, sur les fruits rouges.  
La bouche est élégante et le grain du calcaire délicat. Un vin toujours suave et charmeur.  
Apogée : dès 5 ans après l'année de récolte



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

INFO@YANNICKAMIRAUT.FR

☎ +33(0)2 47 97 78 07

WWW.YANNICKAMIRAUT.FR