



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 13,59 %
Sucre résiduel : 0,50 g/L
PH : 3,69
Volatile : 0,47 g/L
SO2 total : 30 mg/L

PRODUCTION

11.207 bouteilles 75cl

GTIN : 3760131770278

" LA MINE " 2025

AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL ROUGE

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 fûtaille ou en jarres.

LE TERROIR

Parcelle de graves argileuses au pied du coteau des Malgagnes. Vignes de 45 ans dotées d'une grande résilience et constance de qualité. Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.
Tri du raisin avec éraflage intégral sans foulage.
Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique, macération douce de 4-5 semaines.
Élevage élégant pendant 9 mois (95% en cuve bois tronconique et 5% en fût de 400 L).

LE MILLÉSIME

En 2025, la précocité égale les records de 2018, garante d'un potentiel qualitatif hors norme. La deuxième partie de la saison aura tempéré tout excès pour signer un millésime de grande justesse, au fruité primeur et au profil généreux.

LES NOTES

La précision du Cabernet où s'équilibrent le tranchant de la silice et le fondu de l'argile. Structure longue et suave, harmonieuse.
A boire dès maintenant et jusqu'en 2032.



+33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

