

" COTE 50 " 2025

AOP 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 futaille et/ou en jarre.

LE TERROIR

Assemblage des lieux-dits situés sur la terrasse de Bourgueil, 50 mètres au dessus du niveau de la Loire : les Sables, la Coudraye, les Pins et les Perrières (sols à dominante de graves et sables, légèrement argileux).
Vignes de 40 ans en moyenne.
Enherbement naturel et travail sous le rang.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.
Tri du raisin avec éraflage intégral sans foulage.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte en favorisant des macérations douces de 3 semaines.
Élevage discret (en cuve bois tronconique, jarres de grès et fûts) pendant 7 à 12 mois afin de préserver l'éclat du fruit.

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

Le Cabernet Franc le plus convivial du domaine, s'exprimant pleinement avec un fruit intense dans sa jeunesse.
A boire dès maintenant et jusqu'en 2030.

CÉPAGE

100 % Cabernet Franc

ANALYSES

Alcool : 13,16 %
Sucre résiduel : 0,5 g/L
PH : 3,65
Volatile : 0,40 g/L
SO2 total : 25 mg/L

PRODUCTION

35.000 bouteilles 75cl
792 bouteilles 50cl
412 magnums 150cl

GTIN : 3760131770254

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL – VAL DE LOIRE – FRANCE
+33 (0) 247 977 807 WWW.YANNICKAMIRAULT.FR INFO@YANNICKAMIRAULT.FR