

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



LES GRAVILICES

Cépage : Cabernet franc 100%

Sol : Graviers profonds

Culture : Sur ce type de sol drainant, graviers profonds, les maturités sont précoces et offrent des fruits équilibrés et toujours bien mures. Nous favorisons l'enherbement naturel et nous limitons le travail du sol. A l'entrée de l'hiver, nous chaussons le pied des ceps afin de protéger les vignes des gels hivernaux. Vin certifié en agriculture biologique (par Ecocert en 2012) et biodynamique (par Demeter en 2013).

Vendange : Notre but est de récolter un raisin parfaitement sain, et à maturité optimale. La vendange est égrappée et triée une 2eme fois au chai.

Vinification : Nous vinifions Les Gravilices dans des foudres en chêne, de faible hauteur afin de favoriser l'infusion des baies de raisin. Durant les 3 premières semaines de vinification nous pigeons délicatement à la main le chapeau de marc. Nous utilisons uniquement les levures indigènes de chaque parcelle. Nous vinifions sans aucun intrant !

Élevage : A l'issue de 3 semaines de macération nous tirons le jus de goutte et le relogeons pour 50% en cuve inox et 50% dans des foudres ronds de 40HL. L'élevage durera 12 à 16 mois. Ces gros contenants en chêne massif reposeront à température et hygrométrie idéales dans la Cave du Clos des Quarterons

Type : La richesse de ce vin tient nettement de son équilibre tiré d'une cohabitation entre les éléments vivants et naturels. C'est après 1h à 3h d'ouverture ou de carafage que cette cuvée se révèle librement dans des notes confites de cerises et pruneaux. La rondeur s'installe, puis un ravissement vient délicatement s'effiler en bouche, soutenant ce corps embelli par ses humeurs.

Accords culinaires : Viande blanche, coquille Saint-Jacques, Saumon frais Mi-cuit sur ratatouille compotée ou fromage

T° de dégustation 16°/17°C.

Garde : 5 - 7 ans

Accord musical : "Le soleil s'endort dans la terre..Le temps accueille leur histoire et le vigneron l'écoute grandir, nous apprenant ensuite à la recevoir.

Laissons la vie respirer et... nos papilles regarderont naître ces influences de cerises et de pruneaux confits"

I heard it through the Grapevine - Marvin Gaye

<https://youtu.be/hajBdDM2qdg>



SAS Amirault- Agnès et Xavier Amirault - 42 Avenue Saint Vincent

37140 Saint Nicolas de Bourgueil - France

(33) 2 47 97 75 25

contact@domaineamirault.com