

## SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



# LE VAU RENO

**Cépage** : cabernet franc 100%

**Sol** : Situé sur le coteau de St Nicolas où se trouvent les caves historiques du Domaine au lieu-dit : Le Vau Renou. Il s'agit ici de 2 parcelles. L'une se trouve sur un sol de **calcaire, dit le tuffeau**, qui constitue aussi les parois de la cave. L'autre, 100m plus loin et 15m plus haute en altitude, est constituée d'**argiles verts à silex**.

**Conduite de la vigne** : Sur ce type de sols, d'argiles et de calcaire, il est important de ne pas les compacter et d'éviter l'érosion de ces beaux terroirs en coteau. Pour cela 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. L'objectif étant de maintenir un équilibre naturel afin que la vigne ne subisse pas brutalement les humeurs de la météo (sècheresse, pluie importante). Cet équilibre est obtenu aussi par un apport faible de compost « Maison » recevant les préparations biodynamiques. Au Printemps, grâce à la flore naturelle, l'enherbement s'équilibre avec la vigueur de la vigne afin d'élaborer des vins de grande typicité. nous réduisons les apports de « bouillie bordelaise » grâce à l'association de plantes (reine des prés, ortie, achillée, pissenlit, prêle) que nous cueillons nous-même, et que nous faisons infuser avant de les appliquer. Notre vignoble est récolté à la main par nos soins, avec un 1er tri sur souche afin que les fruits arrivent dans notre chai en parfait état sanitaire.

**Vinification** : Notre but est de récolter un raisin parfaitement sain, et à maturité optimale. La vendange est égrappée et triée une 2ème fois. Nous utilisons uniquement les levures indigènes de chaque parcelle. Nous vinifions sans aucun intrant ! 50% des baies sont directement introduites dans les barriques de 500L (demi-muids) en "vinification intégrale" et 50% en fermenteurs.

**Élevage** : Après 3 à 5 semaines "d'infusion", nous entonnons le jus de goutte dans des barriques Ateliers centre France et Saury, de 228L (25%) et 500L (50%) et en amphores (25%). L'élevage se fera durant 24 à 30 mois où les barriques et les amphores en argiles reposeront à température et hygrométrie idéales dans les **Caves du Vau Renou**.

**Accords culinaires** : Le Vau Renou accompagnera vos viandes rouges ou en sauce, les gibiers et terrines. Il saura également sublimer des mets plus fins, telle qu'une cassolette de ris de veau à la crème.

**T° de dégustation** : 16°- 17°C

**Garde** : 15 ans et +

**Accord Musical** : *L'Automne* de Vivaldi

*"Dansant et chantant, Le paysan fête sa belle récolte, Enivrés par la liqueur de Bacchus, Nombre d'entre eux sombrent dans le sommeil où leurs plaisirs trouvent fin."*

<https://youtu.be/TDWymBGrDyA>



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](mailto:contact@domaineamirault.com)