

## SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



# LES VIEILLES VIGNES

**Cépage** : Cabernet franc 100%

**Sol** : Essentiellement graviers, Argilo-siliceux et quelques calcaires.

**Culture** : Vin certifié en agriculture biologique (par Ecocert en 2012) et biodynamique (par Demeter en 2013).

**Vendange** : Le raisin est récolté à la main à pleine maturité, les grains sont triés sur pieds et au chai.

**Vinification** : Macération de 3 à 5 semaines en cuve.

**Élevage** : 12 à 18 mois dans les demi-muids (Barrique de 500L Atelier centre France et Saury), dont 1/4 de barriques renouvelées chaque année.

**Type** : La cuvée doit sa complexité à l'assemblage de toutes les parcelles de vieilles vignes du domaine, d'une moyenne d'âge de 55 ans. Il suffit d'1h à 3h d'ouverture ou de carafage pour apprécier des pointes subtiles de violettes au milieu de myrtilles et de cassis compostés. Puis la cuvée s'affine en gardant une belle force de caractère...

**Accords culinaires** : Viande rouge, joue de bœuf en sauce, poêlée de champignons en persillade.

**T° de dégustation** : 16°/17°C.

**Garde** : 10 ans

**Accord musical** : Arrive l'été. Myrtilles et cassis préparent leur maturité tandis que les violettes font leurs coquettes en plein sous-bois. Puis dans la chaleur du chai, le vigneron patiente avec émotion que fruits et fleurs dansent leur beauté avant de se confier à lui, à nous.

Musique : Nina Simone - The Best Of Pt.1 (Magic Original Songs) - <https://youtu.be/mxFuGblbUBM>



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

37140 Saint Nicolas de Bourgueil - France

(33) 2 47 97 75 25

contact@domaineamiraault.com