Agnès AMIRAULT Xavier
VIGNERONS

ANJOU BLANC

LES QUARTERONS BLANC

Cépage: Chenin Blanc 100%

Sols : Graviers sur fonds d'argile

Culture : Sur cette parcelle de Chenin, située à la Ferme des Fontaines, nous pratiquons une Taille en "poussier", des "travaux en vert" manuels, (ébourgeonnages, effeuillage), l'enherbement inter-rang et le travail des sols sous le cavaillon.

Vendange: Le raisin est récolté à la main à pleine maturité. Les grains sont ramassés et triés à plusieurs jours d'intervalle, sur pieds et au chai.

Vinification : La Conduite des fermentations se fait à basse température (15- 17° C) afin de préserver les jolis arômes de fruits et de fleurs.

Élevage : S'ensuivra un élevage de 9 à 12 mois : 50% en tonnes (barriques de 500L), *Atelier Centre France et Stockinger*, 50% en amphores grés. Durant les premiers mois d'élevages, des bâtonnages réguliers ont lieu pour remettre en suspension les lies et donner ainsi au vin plus de rondeur et de complexité.

Type : La cuvée intimiste du domaine. Les fleurs blanches du verger s'agitent au-dessus d'un pré de boutons d'or. Des arômes persistants qui se livrent tels quels, sans fard et dans une rondeur éblouissante.

Accords culinaires : En apéritif ou sur un poisson accompagné d'une sauce relevée, une Saint Jacques au Safran ou des aiguillettes de poulet au curry. Merveilleux sur la cuisine exotique en général ou les fromages affinés et fleuris type Maroilles ou Époisses.

T° de dégustation : 12-13°C.

Garde : 5 à 7 ans

Accord musical : Les fleurs blanches abritant des secrets en leur cœur écarquillent ici leurs pétales. Le vigneron, dans la pénombre des douelles assemblées, attend qu'elles libèrent leurs humeurs et devient un messager à ceux qui entendront leur jeu de ronde.

Musique : « *Sweat Dreams* » par Emily Loizeau.
https://youtu.be/RziuKiKZRfc

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

Agnès AMIRAULT Xavier
VIGNERONS