



*Agnès* AMIRAULT *Xavier*  
VIGNERONS

Ici, Ensemble, les Femmes et les Hommes s'inspirent, respectent, et accompagnent au mieux  
LA DIVERSITÉ ET LA VIE DES TERRES DE NOTRE DOMAINE FAMILIAL

---



SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL · CRÉMANT DE LOIRE · ANJOU BLANC · BOURGUEIL

Vins Biologiques et Biodynamiques · Vin Méthode Nature



1

### Amirault Blanc et Rosé ●●

A.O.C. Crémant de Loire Brut

Blanc : 60% Chenin, 30% Chardonnay et 10% Cabernet Franc.  
Rosé : 100% de cabernet franc

Raisins issus de l'une de nos plus belles parcelles. Ces « fines bulles » ont été élevées entre 24 à 36 mois sur lattes. Ces flacons raviront les palais les plus affûtés. Leur extrême finesse réveillera vos papilles avant, pendant ou après le repas.

Un superbe accord avec un poisson ou un fromage sec.

T° de service : 10°C



2

### Pet'Night Blanc ●

Pétilillant Naturel - Vin de France

Essentiellement Chenin

Ce pétillant «taillé» pour les moments festifs et conviviaux, vient compléter la gamme de La ferme des Fontaines, lieu historique de la Famille Amirault, où les animaux «cohabitent» joyeusement avec nos Cabernet Franc, Chenin et Chardonnay...

La bulle est fine et l'aromatique viendra aussi bien accompagner vos joyeux apéritifs que vos desserts légèrement sucrés.

T° de service : 9°C



3

### Armantine Blanc ●

A.O.C. Crémant de Loire Brut

Chenin Blanc

Armantine Mabileau, était l'arrière grand-mère Angevine de Xavier Amirault. Elle vint compléter le vignoble familial composé de Cabernet Franc en apportant ses jolis Chenin blancs.

Ce «dernier né» à la fois ample et frais en bouche, agrémenté de saveurs richement fruitées, saura sublimer vos moments festifs et raffinés.

T° de service : 9°C



4

### La Ferme des Fontaines ●●●

A.O.C. Saint-Nicolas-de-Bourgueil

La Ferme des Fontaines n'est pas "juste" une nouvelle cuvée, elle cristallise aussi toute la philosophie portée par l'équipe Amirault au Clos des Quarterons : Aller vers des pratiques culturales toujours plus respectueuses pour l'Homme et la Nature. Plus qu'une cuvée, un projet complet ! Pas de filtration. 0 sulfites ajoutés. La vinification "sans soufre" permet d'exprimer le Cabernet Franc dans ce qu'il a de plus pur et profond, sans fard.

Peut se conserver 2 à 3 ans

T° de service : 14°C



5

### Les Quarterons Rouge et Rosé ●●●

A.O.C. Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Une robe chatoyante, un nez élégant de petits fruits rouges et noirs, une bouche souple et fruitée. Les Quarterons, un vin pour toutes les occasions.

Un vin de plaisir qui s'accorde sur de nombreux mets. Gouleyant et peu tannique, il suit vos envies. Sur des viandes blanches ou rouges, sur des volailles ou même sur des poissons, il sera un compagnon agréable de vos repas. Peut se conserver 4 à 5 ans.

T° de service : 15°C



6

### Les Gravilles ●●

A.O.C. Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Une robe rubis foncé, un nez subtil de fruits rouges et violette. Une bouche très racée avec des tanins soyeux. Intensité, profondeur, complexité, cette cuvée promet des moments inoubliables.

Un vin aux tanins soyeux sur un terroir de graviers denses et profonds. Conseillé sur des viandes rouges, des viandes en sauce et des fromages. Peut se conserver 8 à 10 ans.

T° de service : 16°C



**7 Le Clos des Quarterons - Vieilles Vignes ●●**  
A.O.C. Saint-Nicolas-de-Bourgueil

La robe est sombre et intense, le nez vif et puissant. Charnu, épicé, il se révèle d'une grande puissance aromatique avec des tanins élégants. Les Vieilles Vignes, un vin de caractère à savourer ou à garder.

Pour tous vos repas de fête, sur des viandes grillées, des gibiers ou encore sur un bon Sainte-Maure. Un vin d'exception à déguster maintenant ou à laisser vieillir jusqu'à 10 à 15 ans.

T° de service : 17°C



**8 Le Fondis ●●**  
A.O.C. Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Le Fondis est un « Cru ». Cette parcelle déjà connue des moines il y a plus de 300 ans nous offre chaque année des fruits d'une maturité exceptionnelle, sur des graviers chauds. Nous entonnons les raisins une fois égrappés directement dans des fûts de 500L (demi-muids). S'ensuit 5 semaines de macération et après les avoir fait rouler quotidiennement, nous recueillons le jus de goutte, qui sera élevé dans les mêmes contenants durant 18 mois.

Ce vin d'une très grande finesse vous surprendra par sa longueur et sa complexité. A servir sur un rôti, un gigot d'agneau ou du gibier. Peut se conserver 10 à 15 ans.

T° de service : 16°C



**9 Le Vau Renou ●●**  
A.O.C. Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Sur le coteau exposé au Sud, issue de sols d'argiles et de calcaires qui composent la cave historique de la Maison Amirault, cette cuvée exprime la puissance et la finesse d'un beau Cabernet Franc.

« La puissance dans un gant de velours ». A servir sur des viandes rouges, des gibiers, des grillades et des terrines. Peut se conserver 15 ans et plus.

T° de service : 16°C



**10 Clos de la Gaucherie Rouge ●●**  
A.O.P Bourgueil sur la commune de Restigné

Cette cuvée est issue d'un des derniers Clos historiques de Bourgueil, abritant près de 4 Ha de vignes.

Un cabernet Franc aux maturités tardives, aux tanins délicats et exprimant toute la profondeur de son terroir, à dominante de craie marneuse.

Un vin à l'image de l'endroit : Bucolique et incitant à la rêverie !

Peut se conserver 8 à 10 ans

T° de service : 15°C



**11 Grand Mont Rouge ●**  
A.O.P Bourgueil sur la commune de Benais

Issue de terroirs d'exception à dominante Argilo-Calcaire, situés sur le haut du plateau et exposés sud, cette cuvée d'une grande complexité garde une fraîcheur de fruits étonnante.

Une magnifique cuvée de garde à ne pas oublier de carafier. Peut se conserver 15 ans et plus.

T° de service : 16°C



**12 Les Quarterons Blanc 100% Chenin ●●**  
A.O.C. Anjou Blanc

Une robe or pâle, un nez floral avec des notes de coing, de pomme, de miel et une pointe de tilleul. La finale est longue et fraîche avec une note de verveine. Le Quarterons Blanc, un grand Chenin à découvrir.

Un vin très apprécié en apéritif mais également à table. A boire sur un poisson grillé ou des plats à la crème comme un poulet au curry ou une blanquette. Bien aérer pour en révéler les qualités. Peut se conserver 8 à 10 ans.

T° de service : 12°C



↖  
Découvrir  
la carte  
interactive

Le Mans  
[1h]



Tours  
[45 mn]



## EXPÉRIENCES OENOTOURISTIQUES

Une autre façon de découvrir nos vins et notre univers, venez partager notre passion et repartez avec un "p'tit bout de chez nous" !

Pour en savoir +  
Flashez moi



[domaineamirault.com](http://domaineamirault.com)

Poitiers  
[45 mn]



Angers  
[45 mn]



- Limon des Plateaux, Loess
- Argiles Verts à Silex
- Craie Jaune (Tuffeau) Calcaire du Turonien Supérieur
- Graviers sur Calcaire
- Sable, Graviers et Oxyde de Fer (Alios)
- Graviers Profonds
- Alluvions Récentes
- Craie et Marne



CLOS DES QUARTERONS 46 Avenue Saint Vincent, 37140 SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

contact@domaineamirault.com · 02 47 97 75 25 · [domaineamirault.com](http://domaineamirault.com) · Suivez-nous sur