



UNE NOUVELLE AVENTURE QUI SCÈLE L'ASSOCIATION ENTRE JEAN-FRANCOIS ROIT-LEVEQUE, CHEF DE CULTURE AU CLOS DES QUARTERONS ET AGNÈS ET XAVIER AMIRAULT



Cépage : Cabernet franc 100%

Origine & originalité : **Grand Mont**, l'un des lieux-dits les plus connus de l'**appellation Bourgueil**. Cette magnifique parcelle, située sur le haut de la **commune de Benais**, révèle des Cabernet Franc puissants et profonds, tout en restant en finesse.

Sols : Terroir d'argilo-calcaire, les parcelles de Grand Mont sont posées sur la **partie moyenne du Turonien**, couverture **argileuse** d'épaisseur variable (de 50cm à 1 mètre), **riche en particules de craie micacée**.

Conduite de la vigne: Notre but est le **minimum d'intervention** par an, avec deux à trois passages en inter-ceps. La parcelle est en **enherbement naturel** uniquement et sans tonte. Nous utilisons la **Biodynamie** car les sols apprécient plusieurs passages de compost de bouse Maria-Thun, de bouse de corne et 2 à 3 passages de silices de corne. La majorité de nos préparations biodynamiques sont issues du **Groupement biodynamique** du bourgueillois. Un travail **manuel** d'ébourgeonnages et **une taille tardive**, aux alentours de la dernière quinzaine de Mars.

Vinification: Notre objectif est de **récolter manuellement un raisin parfaitement sain**, et à maturité optimale. La vendange est égrappée et triée une deuxième fois au chai avant d'être emmené en cuves. Nous utilisons uniquement les levures autochtones et vinifions sans **aucun intrant**. Nous procédons à une infusion lente et mesurée pendant **3 à 4 semaines**.

Élevage : Nous entonnons le jus de goutte dans **une jarre en terre de 10hL** et dans **des barriques de 500L**. L'élevage se fait pendant 24 mois, dans les Caves du Vau Renou où le vin reposera à température et hygrométrie idéales.

Dégustation: Sur des notes de **cerises** au premier nez, puis **de cassis et de poivre**, Grand Mont est un vin d'une grande **profondeur et complexité**. Une bouche **volumineuse et veloutée**, associée aux **notes de fruits rouges**, en font une cuvée **salivante et gourmande** d'une grande droiture.

Accords culinaires: Un Tajine d'agneau ou un civet de sanglier.

T° de dégustation : 15°- 16°C

Garde : +15 ans



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