



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



Agnès **AMIRAULT** *Xavier*
VIGNERONS



1 Armantine Blanc ●

A.O.C. Crémant de Loire Brut

Chenin Blanc

Armantine Mabileau, était l'arrière grand-mère Angevine de Xavier Amiraault. 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



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



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 Gravilices ●●

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



10

Clos de la Gaucherie ●●

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



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



11 Grand Mont ●

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



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



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



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

● Biologique

● Biodynamique Demeter

● Vin Méthode Nature, sans sulfites ajoutés

● Vin Méthode Nature, -30Mg de Sulfites ajoutés



FR - BIO - 01
Agriculture France



Demeter
France



Vin Méthode
Nature



Vin Méthode Nature
-30Mg de sulfites
ajoutés



Agnès **AMIRAULT** *Xavier*
PAYSANS-VIGNERONS



2

Pet'Night Blanc ●

Pétillant 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 Amiraault, 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

Pet'Night Rosé ●●

Pétillant Naturel - Vin de France

Cabernet Franc

Vous aviez découvert le « Pet'Night » Blanc, voici la version Rosé. Véritable « glouglou », ce pétillant naturel est idéal pour l'apéritif. Avec ses fines bulles rafraîchissantes, ses petites notes de fruits rouges et une belle petite amertume : ce vin effervescent sera idéal pour un début de soirée en toute simplicité comme on aime !

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 Amiraault au Clos des Quarterons : Aller vers des pratiques culturelles 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



2

Vin Orange ●●●

Vin de Macération - Vin de France

Chenin

Avec ses 6 mois de macération en amphore, notre Chenin déploie ici beaucoup de caractère, une expression aromatique très large et une intensité de goût unique. Les arômes sont aussi insolites que sa robe et les sensations sont ciselées. Une bouche ample et une finale sur de très jolis amers, invitent la cuisine exotique et les épices à table ! Amateurs de découvertes gustatives, cette pépite est faite pour vous ! Laissez libérer ses arômes dans votre verre avant d'entamer la dégustation.

T° de service : 12°C



2

Ferme des Fontaines Blanc ●●

A.O.C. Anjou Blanc

Chenin

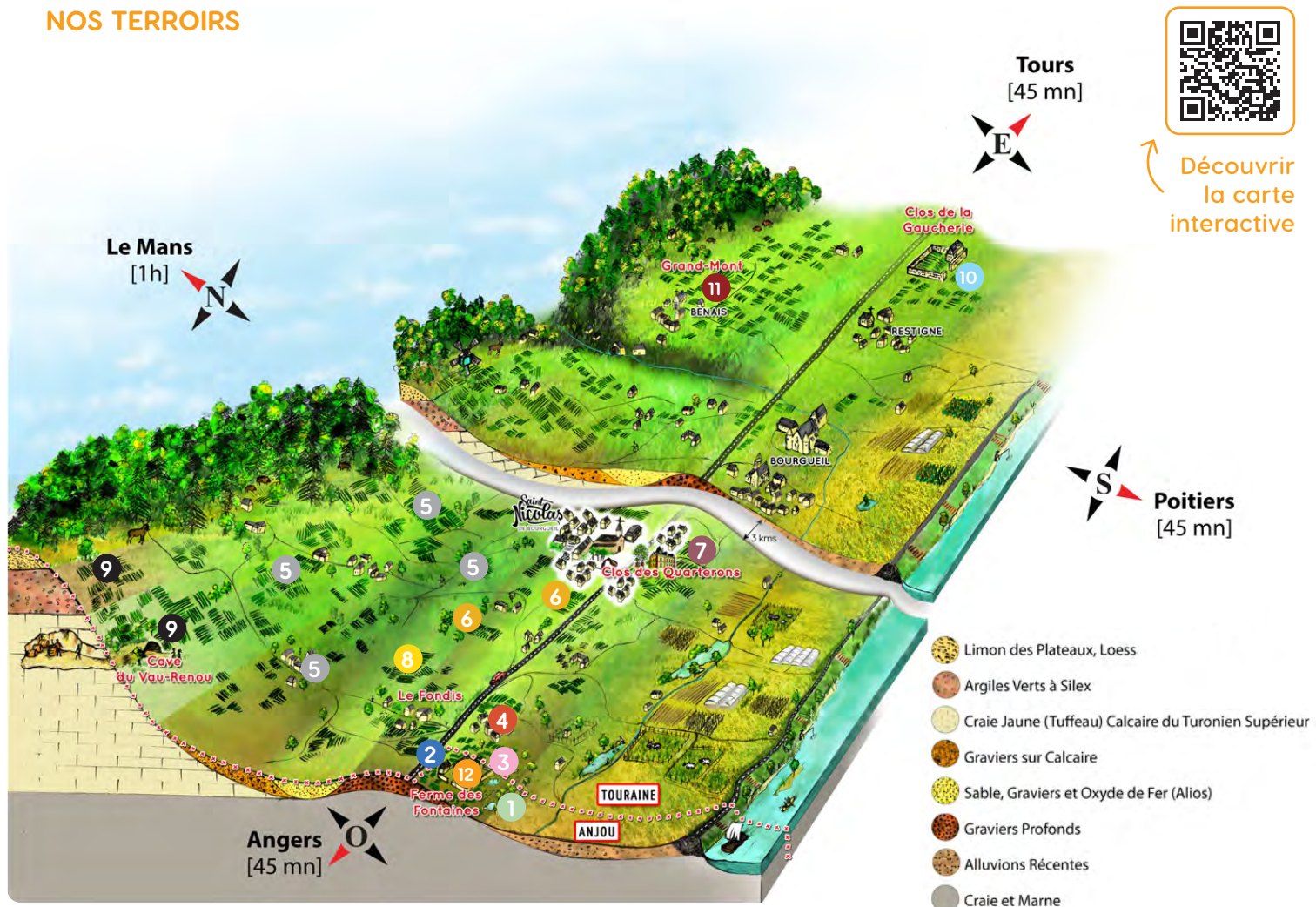
En voilà un Chenin à la fraîcheur salvatrice ! Aussi à son aise à l'apéritif que sur des poissons cuisinés. On ose le Fish and chips et sa petite sauce aux herbes fraîches, qui mettront en valeur sa minéralité et son acidité modérée.

T° de service : 9°C

NOS TERROIRS



Découvrir la carte interactive



NOUS RENCONTRER

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

NOS EXPÉRIENCES



VOYAGE AU CENTRE DE
LA CAVE & OENO-EXPÉRIENCE



HISTOIRE DE VINS &
GRIGNOTAGES LOCAUX



APPLI JEU
«JARDIN DES ARÔMES»
& DÉGUSTATION



VISITE DE CHAI INSOLITE
«DE LA VIGNE AU VERRE»

LES P'TITS +





PIQUE NIQUE CHIC
OU REPAS COCOTTE



VOS ÉVÈNEMENTS (EVG-EVJF,
OENO-SÉMINAIRE...)

46 Avenue Saint Vincent 37140 SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL
contact@domaineamirault.com - 02 47 97 75 25 - domaineamirault.com

Suivez-nous sur    

Pour en savoir +
Flashez moi

