



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 12,76 %
Sucre résiduel : 0,40 g/L
PH : 3,35
Volatile : 0,53 g/L
SO2 total : 36 mg/L

PRODUCTION

3.397 bouteilles

" ROSÉ D'ÉQUINOXE " 2024

AOP BOURGUEIL ROSÉ

LE DOMAINE

Créé en 1936 par Eugène Amirault, le domaine Y. Amirault est situé sur la rive droite de la Loire, terre calcaire de prédilection du Cabernet franc. Repris en 1977 par le petit-fils Yannick, qui l'a fait continuellement évoluer pour défendre une viticulture biologique et engagée sans jamais céder à l'achat de vendange ou recourir au négoce pour garantir une totale authenticité. Aujourd'hui, c'est l'arrière petit-fils Benoît qui pérennise la dizaine de crus répartis sur les villages de Bourgueil & Saint-Nicolas-de-Bourgueil (19 hectares au total). Chaque terroir est jardiné suivant le cycle lunaire, cueilli à la main puis élevé individuellement en fûtaille ou en jarres de grès.

LE TERROIR

Parcelles de la terrasse sélectionnées chaque année selon notre ressenti pour leur aptitude à libérer plus facilement le jus en l'absence de macération. Les sélections s'effectuent essentiellement en début de vendanges pour remplir en général 7 à 10 pressoirs.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.
Tri du raisin, puis long pressurage direct pneumatique (sans égrainage).
Débourbage d'une nuit puis entonnage le lendemain.
Fermentations alcoolique naturelle et malolactique complètes.
Élevage sur lies dans des tonneaux récents pendant 7 mois en cave.

LE MILLÉSIME

2024 appose un style plus classique, typiquement ligérien, ciselé par une saison fraîche et exigeante. Un millésime de petit volume, avec des maturités délicates mais abouties. Le profil est finalement éclatant et limpide.

LES NOTES

Notre « blanc de noirs », avec une coloration très particulière liée à l'absence de trituration ou macération du raisin.
L'acidité naturelle du Cabernet franc donne une rémanence unique à ce vin.
Gourmand et exubérant dans sa jeunesse, capable de s'affiner pour traverser les années en prenant des nuances ambrées.
A boire dès maintenant et jusqu'en 2028 au moins.



☎ +33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

