Clos des Quarterons Saint-Nicolas de Bourgueil "Le Fondis" rouge 2019

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): A. et X. Amirault (QUARTERONS)
Millésime: 2019
Appellation: Saint-Nicolas de Bourgueil
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Fondis
Cépage dominant: cabernet franc
Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

PRÉSENTATION Du clos des quarterons
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Clos des Quarterons Saint-Nicolas de Bourgueil "Le Fondis" rouge 2019

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : Cabernet franc 100%

Origine et originalité : Cette parcelle située au lieu-dit : Le FONDIS, est connue pour faire du bon vin depuis plus de 300 ans. Nous avons retrouvé des cartes pointant les lieux d'Excellence de la région pour les récoltes de fruits et légumes. Le Fondis était déjà réputé à cette époque-là pour son vin !
Cette parcelle pourrait prétendre à devenir un « Cru », si nous en faisions la démarche.
Dans cette vigne nous passons 30% moins de temps que dans les autres pour l'entretenir. Elle est moins sensible à la maladie, ses raisins sont toujours beaux et bien équilibrés. Un Cru !

Conduite de la vigne : Sur ce type de sol, "graviers profonds sur fond d'argile", il est important de maintenir un
équilibre permettant à la vigne de ne pas subir les humeurs du temps (sècheresse, pluie importante). Cet équilibre est obtenu par un apport faible de compost « Maison » recevant les préparations biodynamiques.
A l'entrée de l'hiver, nous labourons peu profondément pour enfouir le compost. Au Printemps, l'enherbement maitrisé par sa flore naturelle, contrôle mieux la vigueur de la vigne pour élaborer des vins de grande typicité. Notre vignoble est récolté à la main par nos soins, avec un 1er tri sur souche afin que les fruits arrivent dans notre chai en parfait état
sanitaire.

Vinification : Notre but est de récolter un raisin parfaitement sain, et à maturité optimale. La vendange est égrappée et triée une 2ème fois, puis nous faisons une « vinification intégrale ». Les baies sont directement introduites dans les barriques de 500L (demi-muids). Nous utilisons uniquement les levures indigènes de chaque parcelle. Nous
faisons macérer 3 à 5 semaines et nous roulons les barriques plusieurs fois par semaine au début, puis nous arrêtons à partir de la 3ème semaine. Nous vinifions sans aucun intrant !

Élevage : Une fois le vin tiré, nous pressons gentiment les « marcs » (peau et pépins après macération) que nous assemblons au jus de goutte, puis nous entonnons dans les mêmes barriques pour un élevage de 18 à 24 mois.

Accords culinaires : On sort la cocotte en fonte et on prend le temps ! Joue de porc ou de bœuf en sauce, cassoulet, confit de canard.

T° de dégustation : 16º- 17°C

Garde : 10 ans

Accord Musical : Dense, profond et invitant à la contemplation !
« Stairway to Heaven », Led zeppelin. 8,02 minutes de bonheur...
https://youtu.be/QkF3oxziUI4

Description brève du produit :

S'il y avait un classement en "Cru" à Saint-Nicolas de Bourgueil, Le Fondis en serait un des premiers ! Production réduite mais très qualitative en 2019.