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

Prix du produit :

168,00 €

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 Vau Renou
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Une superbe cuvée issue de l'assemblage de deux terroirs complémentaires. à garder entre 5 et 15 ans pour profiter de la complexité de ces grands cabernets francs.

Description du produit :

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

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

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : Cabernet franc 100%

Origine et originalité : Situé sur le coteau de St Nicolas où se trouvent les caves historiques du Domaine au lieu-dit : Le Vau Renou. Il s'agit ici de 2 parcelles. L'une se trouve sur un sol de calcaire, dit le tuffeau, qui constitue aussi les parois de la cave. L'autre, 100m plus loin et 15m plus haute en altitude, est constituée d'argiles verts à silex.

Vignoble : 34 Ha de vignes conduits en Agriculture Biologique et en Biodynamie, certifiés DEMETER par Ecocert. Le vignoble est coiffé au Nord par une belle forêt qui le protège des vents froids. Exposé au Sud, en pente douce, il profite d'un maximum d'ensoleillement.

Microclimat : Il peut être chaud par son exposition, parfois sec lorsque le vent d'Est se lève, tantôt plus humide et doux grâce au climat océanique et à la présence toute proche de la Loire et ses affluents. Le caractère du millésime se forge ainsi chaque année selon l'influence plus ou moins marquée des composantes de ce microclimat.

Conduite de la vigne : Sur ce type de sols, d'argiles et de calcaire, il est important de ne pas les compacter, et d'éviter l'érosion de ces beaux terroirs en coteau. Pour cela nous favorisons l'enherbement naturel et nous limitons le travail du sol.
A l'entrée de l'hiver, nous chaussons le pied des ceps afin de protéger les vignes des gels hivernaux.
L'objectif étant de maintenir un équilibre naturel afin que la vigne ne subisse pas brutalement les humeurs de la météo (sècheresse, pluie importante). Cet équilibre est obtenu aussi par un apport faible de compost «Maison» recevant
les préparations biodynamiques.
Au Printemps, grâce à la flore naturelle, l'enherbement s'équilibre avec la vigueur de la vigne afin d'élaborer des vins de grande typicité.
Au Domaine Amirault, dans le même esprit, pour un meilleur respect de l'environnement, nous réduisons les apports de « bouillie bordelaise » grâce à l'association de plantes (reine des près, ortie, achillée, pissenlit, prêle) que nous cueillons nous-même, et que nous faisons infuser avant de les appliquer.
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 2eme fois. Nous vinifions dans de petites cuves larges et de faible hauteur afin de favoriser la macération des baies. Durant les 3 premières semaines de vinification nous pigeons délicatement à la main le chapeau de marc. Nous utilisons uniquement les levures indigènes de chaque parcelle. Nous vinifions sans aucun intrant !

Élevage : Après 5 semaines nous entonnons le jus de goutte dans des barriques de 228L et 500L (demi-muids). L'élevage se fera durant 24 à 30 mois ou les barriques reposeront à température et hygrométrie idéales dans les Caves du Vau Renou.

Dégustation : Couleur rouge profond, reflets violets. Arômes de fruits mûrs et finesse des épices. Beau volume de bouche, structure élégante. Persistance de fin de bouche. Très belle équilibre.

T° de dégustation : 16ºC

Garde : 15 ans voir plus!

Mets d'accompagnement : Viandes rouges, en sauce, et tous les gibiers et terrines, ainsi que les grillades.