

Clos des Quarterons Bourgueil "Le Grand Mont" rouge 2020



Les AMIRAUT Vignerons
VIGNERONS

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): A. et X. Amirault
(QUARTERONS)

Millésime: 2020

Appellation: Bourgueil

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Grand Mont

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Grand Mont est sans doute le meilleur terroir de Bourgueil, où le domaine de la Chevalerie est aussi présent. Les deux meilleurs vignerons du coin qui se partagent la meilleure parcelle, quoi de plus naturel ? Evidemment, en 2024, à sa sortie des caves du domaine, ce 2020 est encore bien (trop?) jeune, et il a au moins une décennie devant lui !

Description du produit :

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

Clos des Quarterons Bourgueil "Le Grand Mont" rouge 2020

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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 cabernets francs 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 50 cm 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.

Accords vin-musique : Kate Bush - Wuthering Heights

T° de dégustation : 15°- 16°C

Garde : +15 ans