



# " LE GRAND CLOS " 2023

AOP BOURGUEIL ROUGE



## **CÉPAGE**

100 % Cabernet franc

## **ANALYSES**

Alcool : 13,24 %

Sucre résiduel : 0,5 g/L

PH : 3,66

Volatile : 0,55 g/L

SO2 total : 24 mg/L

## **PRODUCTION**

11.713 bouteilles

## **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 et/ou en jarres de grès.

## **LE TERROIR**

Clos historiquement classé 1er cru par l'abbaye de Bourgueil.

Exposition en coteau avec beaucoup de silex où le calcaire s'exprime tout en nuances.

Vignes plantées dans les années 1970.

Enherbement naturel et travail sous le rang.

## **LA VINIFICATION**

Vendanges 100 % manuelles en panier.

Tri du raisin avec éraflage intégral sans foulage.

Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique, avec macération de 4 semaines.

Élevage de 18 mois (60% tonneaux de 400L, 40% jarre de grès de 600L).

## **LE MILLÉSIME**

2023 a profité d'une saison luxuriante d'une extrême intensité, avec une alternance de chaleur et d'orages. Un potentiel quantitatif et qualitatif de récolte jamais vu ces dix dernières années, modéré par une fin d'été clémente. Le profil 2023 est équilibré et franc.

## **LES NOTES**

Une approche aristocrate dans le style et dans la forme. Dense et onctueuse, cette cuvée révèle avec élégance un terroir d'exception.

A boire dès maintenant et probablement jusqu'en 2033.



+33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT  
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

