

## Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2022 La Mine

### DOMEIN

Saint Nicolas de Bourgueil ligt ten noorden van de Loire. Hier werkt Yannick Amirault. Amirault heeft zo zijn eigen ideeën over (biologisch) wijnmaken. Volgens hem is de 'Bio-Boom' voor velen meer een marketingtruc dan een overtuiging. Bij hem dus niet, hij maakt 'vins de personnalité', inderdaad biologisch, maar tot voor kort zonder het felbegeerde certificaat. Sinds 2009 toch maar in conversie naar AB.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Van wijnstokken van gemiddeld 40 jaar oud. De druiven werden onsteeld, niet gekneusd en gedurende vier tot vijf weken gefermenteerd in een open houten vat. Hierna volgde een rijping van 7 maanden in oudere eikenhouten vaten. Het perceel van la Mine bestaat uit een mix van klei en grind en dit zorgt in deze wijn voor een fijne, elegante expressie in de neus met geconcentreerd klein rood fruit en bloemige tonen. De aanzet is zacht zoals een Pinot Noir. Frisse, zijdezachte tannines in de afdronk. Mooi in zijn fruit met een goede rijpheid. Dit is Cabernet Franc op zijn best!

### DRUIVENRAS

Cabernet franc

### GASTRONOMIE

Charcuterie. Kwartel met druiven of foie gras. Rundvlees "saignant". Zuiglam. Konijn met mosterdsaus. Varkenshaasje à la crème. Valencay, Camembert.



**BEWAARTERMIJN** 2024-2030

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Loire

**DOMEIN** Domaine Yannick Amirault

**ALCOHOL** 13,5%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant