

## Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2021 Les Malgagnes

### 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

Malgagnes is de historische cru van het domein. De stokken zijn gemiddeld 60 jaar oud en staan op een kalkrijke kleigrond. De bodem zorgt hier voor een volle, intense en kruidige wijn die ook nog eens 13 maanden wordt gerijpt in houten vaten van 450 liter en amforen (20%). Donkere en intens kersenrood. De neus is elegant/verfijnd en complex met zwarte bessen en delicate tonen van grafiet en mokka. Intense aanzet met accenten van Balsamico en de typische frisse cabernet franc aroma's. De textuur in de mond wordt gekenmerkt door kalksteen en is dus heel fijn en delicaat.

### DRUIVENRAS

Cabernet franc

### GASTRONOMIE

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



**BEWAARTERMIJN** 2023-2032+

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Loire

**DOMEIN** Domaine Yannick Amirault

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** Krachtig & Rijk