

Bourgueil 2023 COTE 50

DOMEIN

Domaine Yannick Amirault behoort tot de toonaangevende producenten van cabernet franc in de Loire. Yannick begon in 1977 met een kleine vier hectare wijngaard; inmiddels bewerkt hij samen met zijn zoon Benoît zo'n twintig hectare in Bourgueil en Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Het biologisch gecertificeerde domaine werkt perceelgericht en met minimale interventie. Zo ontstaan pure, karaktervolle terroirwijnen met sappig fruit, verfijnde tannines en een kenmerkende minerale frisheid.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Cote 50 is een selectie van 4 lieux-dits wijngaarden met wijnstokken van gemiddeld 40 jaar oud. De bodem bestaat voornamelijk uit grind en zand (licht kleiachtig). Na de oogst volgt een volledige ontsteling zonder kneuzing. Alcoholische gisting in open vaten (zowel hout als zandstenen vaten) gedurende 6 tot 12 maanden. Geconcentreerde rood/paarse kleur met een zwarte schakering. Aromatisch, fijne expressie. Rijp donker primair fruit, granaatappel en licht kruidige cranberry. Geconcentreerd maar fris, met zijdezachte tannines in de afdronk. Dit is een fruitintensieve en karaktervolle, zeer elegante Cabernet Franc.

DRUIVENRAS

Cabernet franc

GASTRONOMIE

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



BEWAARTERMIJN 2023-2030

LAND Frankrijk

STREEK Loire

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Yannick Amirault

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus