



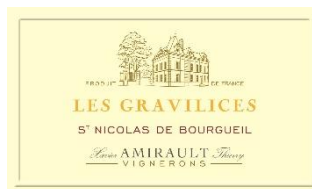
CLOS DES QUARTERONS

Agnès et Xavier AMIRAULT

VIGNERONS

LES GRAVILICES

Soyeux et Volupté !



LE TERROIR :

Entre l'Anjou et la Touraine !

St Nicolas de Bourgueil

• **Origine et originalité** : Cette cuvée est issue de 8 parcelles situées en bordure de la terrasse, sur la veine de graviers allant de l'Est, Bourgueil, à l'Ouest, St Nicolas de Bourgueil.

• **Propriétaire** : La Famille AMIRAULT, depuis 5 générations. Le Domaine du Clos des Quarterons est mené aujourd'hui par Agnès et Xavier AMIRAULT.

• **Vignoble** : 37 Ha de vignes conduits en Agriculture Biologique et en Biodynamie, certifiés DEMETER par Ecocert.

Le vignoble est coiffé au Nord par une belle forêt qui le protège des vents froids. Exposé au Sud, en pente douce, il profite d'un maximum d'ensoleillement.



• **Microclimat** : Il peut être chaud par son exposition, parfois sec lorsque le vent d'Est se lève, tantôt plus humide et doux grâce au climat océanique et à la présence toute proche de la Loire et ses affluents. Le caractère du millésime se forge ainsi chaque année selon l'influence plus ou moins marquée des composantes de ce microclimat.

• **Cépage** : 100%, Cabernet Franc.

• **Conduite de la vigne** : Sur ce type de sol drainant, graviers profonds, les maturités sont précoces et offrent des fruits équilibrés et toujours bien mures.

Nous favorisons l'enherbement naturel et nous limitons le travail du sol.

A l'entrée de l'hiver, nous chaussons le pied des ceps afin de protéger les vignes des gels hivernaux.

SAS AMIRAULT - Agnès et Xavier Amirault

42, avenue Saint Vincent 37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - France

Tel (33) 2 47 97 75 25 - contact@DomaineAmirault.com

DomaineAmirault.com

LES GRAVILICES

L'objectif est de maintenir un équilibre naturel afin que la vigne ne subisse pas brutalement les humeurs de la météo (sècheresse, pluie importante). Cet équilibre est obtenu aussi par un apport faible de compost « Maison » recevant les préparations biodynamiques.



Au Printemps, grâce à la flore naturelle, l'enherbement s'équilibre avec la vigueur de la vigne afin d'élaborer des vins de grande typicité.

Au Domaine Amirault, dans le même esprit, pour un meilleur respect de l'environnement, nous réduisons les apports de « bouillie bordelaise » (cuivre) grâce à l'association de plantes (reine des près, ortie, achillée, pissenlit, prêle) que nous cueillons nous-même, et que nous faisons infuser avant de les appliquer.

Notre vignoble est récolté entièrement à la main par nos soins, avec un 1er tri sur souche afin que les fruits arrivent dans notre chai en parfait état sanitaire.

• **Vinification** : Notre but est de récolter un raisin parfaitement sain, et à maturité optimale. La vendange est égrappée et triée une 2ème fois. Nous vinifions Les Gravilices dans des foudres ovales en chêne, de faible hauteur afin de favoriser l'infusion des baies de raisin. Durant les 3 premières semaines de vinification nous pigeons délicatement à la main le chapeau de marc. Nous utilisons uniquement les levures indigènes de chaque parcelle. Nous vinifions sans aucun intrant !

• **Elevage** : A l'issue de 4 semaines de macération nous tirons le jus de goutte et le relogeons dans des foudres ronds de 40HL. L'élevage durera 16 mois. Ces gros contenants en chêne massif reposeront à température et hygrométrie idéales dans La **Cave du Clos des Quarterons**.



GUIDE DE CONSOMMATION

• **Dégustation** : La richesse de ce vin tient nettement de son équilibre tiré d'une cohabitation entre les éléments vivants et naturels. C'est après 1h à 3h d'ouverture ou de carafage que cette cuvée se révèle librement dans des notes confites de cerises et pruneaux. La rondeur s'installe, puis un ravissement vient délicatement s'effiler en bouche, soutenant ce corps embelli par ses humeurs.

• **Température** : 14°C.

• **Mets d'accompagnement** : viande blanche, coquille Saint-Jacques, fromage...

• **Durée de conservation** : 8 ans, voire plus dans une cave aux conditions idéales !

SAS AMIRAULT - Agnès et Xavier Amirault

42, avenue Saint Vincent 37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - France

Tel (33) 2 47 97 75 25 - contact@DomaineAmirault.com

DomaineAmirault.com

