

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

LES QUARTERONS

Cépage : Cabernet franc 100%

Sols : Gravier, sables sur sous-sol d'alias et d'argile.

Culture : Vin certifié en agriculture biologique (par Ecocert en 2012) et biodynamique (par Demeter en 2013)

Vendange : Raisin récolté à la main à pleine maturité, et les grains sont triés sur pieds et au chai.

Vinification : Naturelle (levures indigènes), macération de 2 à 3 semaines en cuve.

Élevage : En cuve, sur lies fines pendant 12 mois.

Type : Joyeuse, cette cuvée s'apprécie dans sa gourmandise insouciante et sa fraîcheur délicate. Elle regorge de fruits rouges en tout genre et accompagne nos moments de vie amicaux croqués dans l'instant.

Accords culinaires : Apéritif, repas d'été, pique-nique, barbecue... et puis, osez le poisson !

Température de service : 15°C

Garde : 3 - 5 ans, mais à boire "dans sa jeunesse" pour profiter du croquant !

Accord Musical : "La vie nous asperge de fruits rouges délicieusement croquants. Le sourire est dans la bouteille, un partage que le vigneron nous accorde en arrière-plan". L'accord "feel-good musique" parfait avec **Les**

Quarterons : "*Don't stop me now*" - Queen

<https://youtu.be/HgzGwKwLmgM>



SAS Amirault- Agnès et Xavier Amirault -

42 Avenue Saint Vincent

37140 Saint Nicolas de Bourgueil - France

(33) 2 47 97 75 25

contact@domaineamirault.com