

## 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 Amiraault- Agnès et Xavier Amiraault -

42 Avenue Saint Vincent

37140 Saint Nicolas de Bourgueil - France

(33) 2 47 97 75 25

contact@domaineamiraault.com