



SAINT NICOLAS DE  
**BOURGUEIL**  
APPELLATION ST NICOLAS DE BOURGUEIL CONTRÔLÉE  
LA SOURCE

**Le fruit dans sa plus pure expression**

SITUATION / CULTURE

3,50 Ha  
Vignes de 30/35 ans en moyenne, sur la terrasse de sables et graves  
autour du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.  
Labour intégral du sol.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendement moyen : 40 HL/Ha  
Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.  
Double tri du raisin avec éraflage (sans foulage).  
Fermentation alcoolique en cuve ouverte en favorisant des macérations douces (3-4 semaines).  
Élevage discret en foudre pendant 7 à 10 mois visant à préserver l'éclat du fruit.

NOTES

Le classicisme du Saint-Nicolas-de-Bourgueil cultivé selon nos exigences plus singulières.  
Un style tonique et friand, légèrement pimenté et sur la pivoine.  
Apogée : jusqu'à 3-4 ans après l'année de récolte.



Toutes les interventions sur le vin sont orchestrées suivant les cycles lunaires.

[INFO@YANNICKAMIRAULT.FR](mailto:INFO@YANNICKAMIRAULT.FR)

☎ 02 47 97 78 07

[WWW.YANNICKAMIRAULT.FR](http://WWW.YANNICKAMIRAULT.FR)