



**La plus confidentielle de nos deux caves, celle qui servit de refuge pour plusieurs générations de vignerons et dont la vigne fût replantée à la naissance de Yannick**

SITUATION / CULTURE

1,5 Ha

Vignes de 50 ans en moyenne, sables et argile sur calcaire en surplomb de notre cave d'élevage.  
Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendements moyens : 30 HL/Ha

Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.

Double tri du raisin avec éraflage (sans foulage).

Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique (macérations de 5 semaines).

Élevage en tonneaux pendant 12 à 24 mois.

NOTES

Le style est rôti, porté sur la cerise noire au cacao.

La bouche est sanguine et raffinée. Le gras en bouche épouse les tanins conférant une classe propre à ce grand terroir. La craie, discrète, prolonge toute cette complexité.

Apogée : 5 à 10 ans après l'année de récolte.



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

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

+33 (0) 2 47 97 78 07

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