

# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS

" Cultivons le Jardin du Vigneron "



## Le Bourg 2019

AOP Chinon - Vin Biodynamique

Code Barre Vin : 3 760 184 680 043

Code Barre Carton (6 Blles) : 3 760 184 680 326



### INFORMATIONS TECHNIQUES :

Terroir: Argiles & Calcaires.

Age des vignes: Vignes de 35 à 40 ans.

Vignoble: Rive droite de la Vienne.

Orientation Nord -> Sud des vignes, facilitant une belle exposition.

Vinification: Vendanges manuelles uniquement ainsi que les levures naturellement présentent dans le raisin. AUCUN INTRANT n'est ajouté à la vinification pour préserver l'expression du terroir. Un décuvage après une belle infusion des raisins pendant une vingtaine de jours. Cela permet un aromatique plus complexe mais toujours fruité.

Vieillessement: Le Bourg est élevé pendant 10 mois en cuve inox.



### CEPAGE :

100 % Cabernet Franc, qui apporte la structure.



### COULEUR :

Une jolie robe rouge rubis.



### NEZ :

Un nez ouvert, De jolis arômes de fruits rouges, et quelques notes de réglisses et de violettes, typique du Cabernet Franc.



### BOUCHE :

En bouche, on trouve un vin agréable, d'une belle franchise et gourmand de fruits, des tanins souples et soyeux.



### ACCORDS METS & VINS :

Un compagnon de vos apéritifs, ou sur des plats types volailles, viandes grillées/roties, fromages à pâtes molles ou dures, et mêmes sur des poissons.

Servir entre 14° & 16°C pour une dégustation idéale.

Un léger dépôt peut apparaître, il résulte de l'évolution naturelle du vin.

### FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS

Allée des Quarterons  
37140 Saint-Nicolas de Bourgueil  
Tél.: +33 (0)2 47 97 75 25  
www.amirault-grosbois.com

