

# AG

FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOS  
VIGNERONS

" Cultivons le Jardin du Vigneron "

## La Butte aux Cailles 2020

AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Vin Biodynamique, certifié  
Vin Méthode Nature 0 mg/L SO<sub>2</sub>

Code Barre Vin : 3 760 184 681 736

Code Barre Carton (6 Billes) : 3 760 184 681 743



### INFORMATIONS TECHNIQUES :

Terroir: Sables.

Age des vignes: Vignes de 40 ans.

Vignoble: Saint Nicolas de Bourgueil, plusieurs petites parcelles.  
Orientation Sud des vignes, facilitant une belle maturité.

Vinification: Vendanges manuelles uniquement ainsi que les levures naturellement présentes dans le raisin. AUCUN INTRANT n'est ajouté à la vinification pour préserver l'expression du terroir. Un décuvage précoce après une belle infusion des raisins pendant une quinzaine de jours. Cela permet de préserver un vin avec un aromatique frais et fruité.

Vieillessement: Cette cuvée la Butte aux Cailles rouge est élevée pendant 10 mois en cuve inox.



### CEPAGE :

100 % Cabernet Franc, qui apporte la structure.



### COULEUR :

Une jolie robe rouge, avec quelques reflets violet.



### NEZ :

Au nez, on retrouve l'expression "pure" du cabernet franc : de jolies notes de violettes, du fruit et prometteur d'une belle sucrosité et gourmandise.



### BOUCHE :

À l'attaque, on apprécie une bouche suave, souple, sur les fruits rouges. De jolis tanins souples apportent la trame du vin, une jolie décoction de fruits rouges. Une cuvée toute en fraîcheur et en gourmandise, pleine et friand.



### ACCORDS METS & VINS :

Un compagnon de vos apéritifs, ou sur des plats types volailles, viandes grillées/roties, fromages à pâtes molles ou dures, et même 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 AMIRAUT GROSBOS

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

Vin  
Méthode  
Nature

