

AG

FAMILLE
AMIRAUT GROSBOIS
VIGNERONS

" Cultivons le Jardin du Vigneron "

Les Graipins 2018

AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Vin Biodynamique

Code Barre Vin : 3 760 184 680 128

Code Barre Carton (6 Blles) : 3 760 184 680 302



INFORMATIONS TECHNIQUES :

Terroir: Argilo-Calcaire.

Age des vignes: Vieilles Vignes de 45 à 55 ans.

Vignoble: Saint Nicolas de Bourgueil, plusieurs petites parcelles.
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.

Viellissement: Les Graipins rouge est élevé pendant 6 mois en cuve inox, puis entonné en Tonnes et Barriques pour un élevage sur des fûts de 2 & 3 ans.



CEPAGE :

100 % Cabernet Franc, qui apporte la structure.



COULEUR :

Une jolie robe rouge rubis.



NEZ :

Au nez, on retrouve une belle fraîcheur, une belle matière, du fruit. Un vin ouvert et révélateur d'un joli Cabernet Franc.



BOUCHE :

Quelques notes fumés, tabac venant réhausser le vin. À l'attaque, une bouche souple, avec de jolis tanins, de petits fruits rouges. Une belle fraîcheur en faisant un compagnon idéal pour se marier avec une belle table.



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 AMIRAUT GROSBOIS

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

