



BOURGUEIL LA COUDRAYE

2006

Domaine Yannick Amirault

Caractéristiques

Région :	Loire
Appellation :	Bourgueil
Encépagement :	Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	28 ans
Sous-sol :	Argileux-siliceux et graveleux
Situation :	En pieds de coteaux
Production moyenne :	26 600 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50 hl/ha
Vinification :	En cuve inox avec pigeage du chapeau
Elevage :	En cuve pendant 10 mois sur lies fines
Vinificateur :	Yannick Amirault
Propriétaire :	Yannick Amirault

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés
Olfactif :	Le nez développe de nombreux parfums de fruits rouges mûrs. On trouve des notes de fraise et de cassis sur un fond discrètement végétal (poivron).
Gustatif :	L'attaque de bouche est souple et gourmande. La douceur de l'entrée de bouche laisse place à des tanins soyeux et judicieusement extraits. La finale est agréable, dépourvue de toute dureté.
Global :	Croquant et soyeux, voici un cabernet franc récolté bien mûr qui en fait un parfait compagnon de table.

Dix-verres

Apogée :	2007-2012
Prix estimé à ce jour :	10.60 €TTC – Tarif Club: 9.80 € TTC
Accords mets - vin :	Quasi de veau cocotte, avec petits pois et lardons
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure