Martel.
Wein geniessen.

Le Grand Clos 2023

Bourgueil AC, bio
Yannick Amirault



- Cabernet Franc
- 2023
- Loire
- Bourgueil
- Apéro Riche, Charcuterie, Pizza&Pasta & Risotto, Vegetarische Gerichte aller Art
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- biologisch
- 13.00 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Yannick Amirault

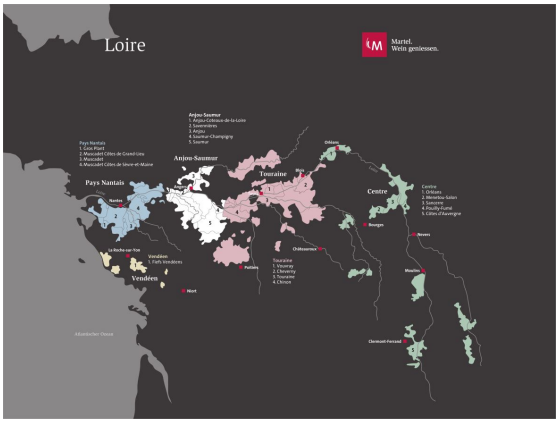
Zum Wein

Der Le Grand Clos stammt aus der besten Lage in Bourgueil, wo Ton, Silex und Kalk ein vielschichtiges Fundament bilden. Noten von dunklen Beeren, begleitet von etwas Würze. Ein eleganter und präziser Wein, getragen von saftiger Säure und fein geschliffenen Gerbstoffen. Kaum vegetabile Noten. Eine zarte salzige Nuance verleiht zusätzliche Spannung. Tiefgründig und mit Rasse. Dieser vielschichtige Cabernet Franc verbindet Struktur und Finesse mit Harmonie. Der Ausbau erfolgt über 15 bis 20 Monate in Tonneaux, Barriques und Amphoren. Der Holzausbau ist nur dezent spürbar. Hohes Reifepotenzial.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Loire / Bourgueil

Winzerportrait Yannick Amirault





Yannick und Benoît Amirault, Besitzer

Weingut

	1936
	19 ha
	Besitz: Benoit Amirault Gutsleitung: Benoit Amirault Weinbereitung: Benoit Amirault
	Weiss: Chenin Blanc Rot: Cabernet Franc
	Kalk, Sand, Lehm, Silex, Kies

Anbau

	biologisch Ja

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Yannick Amirault ist ein hochwertiger Loire-Produzent mit klarem Fokus auf Cabernet Franc. Die Weine verbinden Präzision mit Frische und Struktur. Gleichzeitig sind sie zugänglich und trinkig. Unser klarer Favorit in diesem Segment mit attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Einzigartig

Ein Familienbetrieb in 3. Generation mit hohem Anspruch. Mit Le Grand Clos verfügt die Domaine über eine der emblematischen Lagen in Bourgueil. Im Rebberg präzise, im Keller zurückhaltend – ganz in unserem Sinne.

Überblick

Gegründet 1936 von Eugène Amirault, später geprägt von seinem Sohn Yannick und heute geführt von Benoit Amirault. Sitz in Bourgueil, mit 19 ha Rebfläche in Bourgueil und Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Fokus nahezu ausschliesslich auf Cabernet Franc, ergänzt durch etwas Chenin Blanc. Biologischer Anbau mit Zertifizierung, Handlese und parzellenweise Vinifikation. Ausbau je nach Wein in Tonneaux, Holzfässern oder Amphoren, teils mit langen Reifezeiten bis zu 30 Monaten. Ziel ist stets maximale Finesse, Präzision und ein klarer Ausdruck des Jahrgangs.

Emotionen

Für uns ist das Loire in Reinform: saftig, elegant und voller Spannung. Trinkfreude pur.

«Zugänglicher Cabernet Franc aus der Loire, der einfach Freude macht.»

— Martel über Yannick Amirault

© Martel AG St.Gallen

Impressionen







© Martel AG St.Gallen