



Martel.
Wein genießen.

La Source 2025

Saint-Nicolas-de Bourgueil AC, bio
Yannick Amirault



Cabernet Franc



2025



Loire



Saint Nicolas de 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

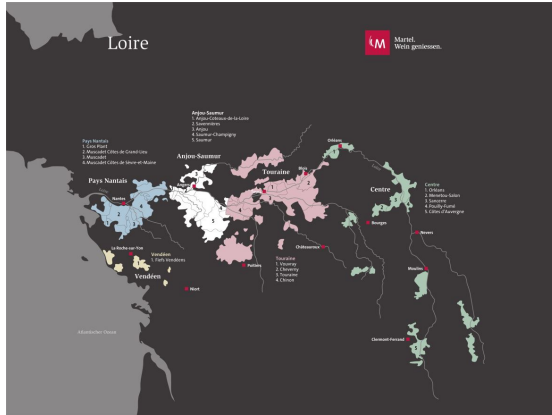


Yannick Amirault

Zum Wein

Yannick Amirault steht für charaktervollen Cabernet Franc mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis. Auf bestem Terroir an der Loire produziert er Bio-Weine aus eigenen Trauben. Yannicks La Sourcestammt von den kiesigen und sandigen Terrassen von Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Dunkle Beeren, Kirschen und eine feine Würze prägen den fruchtbetonten Cabernet Franc.

Winzerportrait Yannick Amirault



Yannick und Benoît Amirault, Besitzer

Weingut



1936



19 ha



Besitz: Benoît Amirault
Gutsleitung: Benoît Amirault
Weinbereitung: Benoît Amirault



Weiss: Chenin Blanc
Rot: Cabernet Franc



Kalk, Sand, Lehm, Silex, Kies

Anbau



biologisch
Ja

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

Impressionen

