

Bourgogne Epineuil

Bourgogne Epineuil

INFORMATION

Appellation : AOC

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 12.85%

Certification : Vin
Biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle pour moitié. Macération et fermentation en cuve inox. 10% des raisins sont en grappe entière. Fermentation et macération 20 jours en privilégiant les remontages. Pas d'intrant. Elevage en fûts de chêne de 228 litres – pièces Bourguignonne – sur des bois de la forêt de Tronçais majoritairement. Pas de fût neuf.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Bourgogne

Surface : 5.76ha sur 30 ha.

Type de sol : Argilo calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Belle couleur cerise.

Nez : Envoutant, très aromatique

Bouche : La bouche est salivante. Légère réduction cassis/ pétale de rose qui laisse apparaître un jus cristallin et plein d'énergie évoluant vers une lisibilité tellurique dévoilant salinité et amer racinaire générant un côté cerise à noyaux macéré à l'eau de vie, surfant sur un joli grain de rafle et d'élevage. Bel ensemble homogène et singulier. Bouche fraîche et désaltérante, acidulé avec une finale saline et gourmande.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins :
S'harmonisera parfaitement avec des charcuteries, des viandes blanches en sauces, les magrets de canard et les fromages affinés.

Garde : 5 à 10 ans