

BOURGOGNE EPINEUIL ROUGE



2021



👑 APPELLATION

Appellation Régionale

👑 CÉPAGE

Pinot noir.

👑 SOL

Argile calcaire de Jurassique et marnes du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 24 et 28°C, macération 8-10 jours.

👑 ELEVAGE

En cuve pendant 12 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans.

👑 RENDEMENT

60 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

2 à 5 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16 - 18°C.

SITUATION

Situé à proximité de Tonnerre, le vignoble couvre des coteaux aux pentes raides orientées au sud-est et protégés des vents froids du plateau de Langres. L'exposition particulièrement favorable favorise un micro-climat qui donne des vins de qualité.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Les vins sont légers, fins, aromatiques avec des notes marquées de fruits rouges, très équilibrés en bouche.

Ils accompagnent les charcuteries, viandes rouges, grillades et les viandes en sauce légères.

NOTES DE PRESSE

Bourgogne Epineuil - Technikart - Avril 2019 - Nos plus beaux flacons

Bourgogne Epineuil rouge 2018 - 14,5/20 - Dégustation des vins de l'Yonne