

BOURGOGNE EPINEUIL ROUGE 2023



👑 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

Le Bourgogne Epineuil 2023 est léger, fin, aromatique avec des notes marquées de fruits rouges, très équilibré en bouche.

Il accompagne très bien les charcuteries, viandes rouges, grillades et les viandes en sauce légères.

NOTES DE PRESSE

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