

BOURGOGNE EPINEUIL ROUGE 2014



👑 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 2014 est léger, fin, aromatique avec des notes marquées de fruits rouges. En bouche il offre un bel équilibre.

Il se marie très bien avec les charcuteries, les viandes rouges, les 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

Bourgogne Epineuil 2014 - Guide Bettane & Desserave 2017 - 13,5/20