

BOURGOGNE EPINEUIL ROUGE 2015



👑 **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 2015 est léger et subtil en bouche. Des notes de fruits rouges frais sont apportées par le pinot noir. Il reste équilibré avec une belle fraîcheur. Il s'accorde parfaitement 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 2015 - Guide Hachette des Vins 2018