

## BOURGOGNE EPINEUIL ROUGE 2017



👑 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 2017 à la robe grenat et aux reflets rubis est un vin qui dévoile, grâce au pinot noir, des notes de fruits rouges frais et de fruits noirs. Il a une texture veloutée, appuyée par de légers tanins. Il reste équilibré avec une belle fraîcheur. Il accompagne volontiers les charcuteries, les viandes rouges, les grillades et les viandes en sauce légère.

### 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 2017 - Guide Bettane & Desseave 2020 - 14/20