

BOURGOGNE EPINEUIL ROUGE 2018



👑 **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 2018 est un vin léger, fin et aromatique avec des notes marquées de fruits rouges frais. Il est très équilibré à la dégustation. Il s'accorde 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