SIMONNET - FEBURE

Bourgogne Epineuil Rouge 2021



- APPELLATION

 Appellation Régionale
- 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

Les vins sont légers, fins, aromatiques avec des notes marquées de fruits rouges, très équilibrés en bouche.

Ils accompagnent les charcuteries, viandes rouges, grillades et les viandes en sauce légères.

Notes de presse

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