

« *Le plaisir rouge* »

### IDENTIFICATION DU VIN:

**Nom du vin:** Bourgogne Epineuil  
**Appellation:** AOC Bourgogne Epineuil  
**Aire de Production :** Bourgogne, France  
**Couleur:** Rouge  
**Cépage:** 100% Pinot Noir

### VIGNOBLE:

**Provenance:** Village d'Epineuil en achat de vin  
**Surface:** 1 Ha  
**Densité de Plantation:** de 6000 à 8000 pieds/Ha  
**Rendements:** de 40 Hl/Ha  
**Sols:** Argilo-Calcaire et mano-calcaire

### DESCRIPTIF:

A travers sa peau de cerise on devine des fruits rouges s'écrasant dans un nez ou cassis et fraise jouent des épaules.

La chair tendre qui l'habite reflète la fraîcheur des terres de l'Yonne d'où elle provient.

Un plaisir immédiat à mettre en toutes les bouches.

« L'effet Millésime » 2008 : Un jus pourpre pare le verre d'un gras enveloppant. Déjà les petits fruits noirs et rouges (cassis et fraise) apparaissent au nez. Cerise est sa bouche tout en équilibre de tannins. Une matière élégante qui s'accommodera aujourd'hui à merveille avec une volaille braisée.

**Température de service:** 14 - 15°C

**Vieillessement:** à boire dans les 1 à 4 ans

### DONNEES TECHNIQUES:

**Degré alcoolique:** 12,51 %vol.

**Acidité totale:** 4,25 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sucres réducteurs:** 0,00g/l

