

« *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 vendanges
Surface: 1 Ha
Densité de Plantation: 10 000 pieds/Ha
Rendements: de 40 Hl/Ha
Sols: Argilo-Calcaire

FERMENTATIONS:

Durée de macération: 12 jours en cuves bois tronconiques
Levures: Naturelles
Maîtrise des Température: Environ 25°C
Fermentation Malo lactique: 100% **Bactéries:** Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: Futs (228l) de 2 à 6 vins
Élevage sur lies: Oui **Durée d'élevage :** 22 mois

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** » 2015 : Caché derrière une robe couleur grenadine apparaît le parfum typique de sarments brûlés. Son attaque franche accroche les papilles dès sa mise en bouche avant qu'un croquant acidulé d'orange sanguine vous fasse monter le rose aux joues. Tentez-le sur des ribs de porc au barbecue.

Température de service: 14 - 15°C

Viellissement: à boire dans les 1 à 4 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 13,10% vol. **PH:** 3,20
Acidité totale: 4,17 g/l H₂SO₄ **Sucres réducteurs:** 0,3 g/l

